FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO

VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
VACUÜMVERPAKKINGSSYSTEEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM

EN Reference Guide
IT Guida di riferimento
FR Guide de référence
ES Guía de referencia
DE Guide de référence Anleitung
NL Handleiding
SW Referensguide

MODEL • MODELO
MODELLO • MODELL
MODÈLE • MODELL
MODELL

V3840

www.lacantiniere.com
www.foodsavereurope.com
Ustensiles Art de la table Petits électroménager Pâtisserie Librairie
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Important Safeguards & Tips

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. Take it to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
9. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
10. No user servicing
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.

For Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

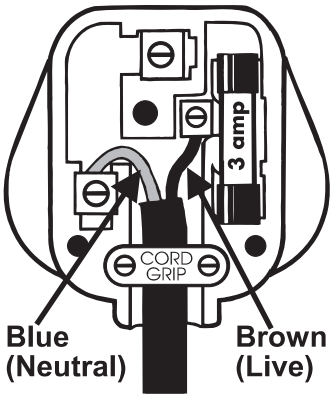
www.lacantiniere.com
Ustensiles Art de la table Petits électroménager Cuisine Linge
www.foodsavereurope.com
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

For U.K. and Ireland Only

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to “Installation of a plug” below.

Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 3A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.



Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

Please proceed as follows:

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “L” or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “N” or is coloured BLACK.

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Packaging Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Packaging System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your worktop, and you will soon discover its convenience and versatility.

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavour, and also causes freezer burn and enables bacteria, mould and yeast to grow. The FoodSaver® vacuum packaging system removes air and seals in flavour and quality. With a full line of FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver® Vacuum Packaging System Saves Time and Money.

- **Spend less money.** With the FoodSaver® system, you can buy in bulk or buy when needed and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® Bags.
- **Marinate in minutes.** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavour in minutes instead of hours.
- **Make entertaining a breeze.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organised for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimising exposure to air.

Do not return this product to place of purchase.

www.lacantiniere.com

Features of Your FoodSaver® Appliance

A. Controls and Indicator Lights
To indicate current setting, vacuum progress and for added control.

B. Vacuum Progress Display
Blue lights signal progression of vacuuming and sealing process. All lights extinguish when the full process is finished.

C. Seal Button
Crush Free Instant Seal feature. Prevents crushing delicate items.

D. Appliance Door
Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.

E. Vacuum Channel
Simply insert bag and the FoodSaver® appliance does the rest.

F. Retractable Accessory Hose/ Accessory Port
Accessory hose can be used with all FoodSaver® Brand Accessories.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Features of Your FoodSaver® Appliance

G. Built-in Roll Holder
For storage of FoodSaver® Vacuum Sealing Rolls.

H. Roll Cutter Bar
Simplifies making custom-sized bags.

I. Auto Bag Sensing
Simply insert open end of bag into the vacuum channel and the machine will sense and grasp the bag, vacuum, seal and shut-off automatically.

J. Release Buttons
To open appliance for cleaning.

K. Appliance Door
Opens to access Built-in Roll Holder and Cutter.

L. Lower Gasket (glued)

M. Extra-wide Sealing Strip with Non-stick Coating
Provides extra secure, airtight seal that's two times wider.

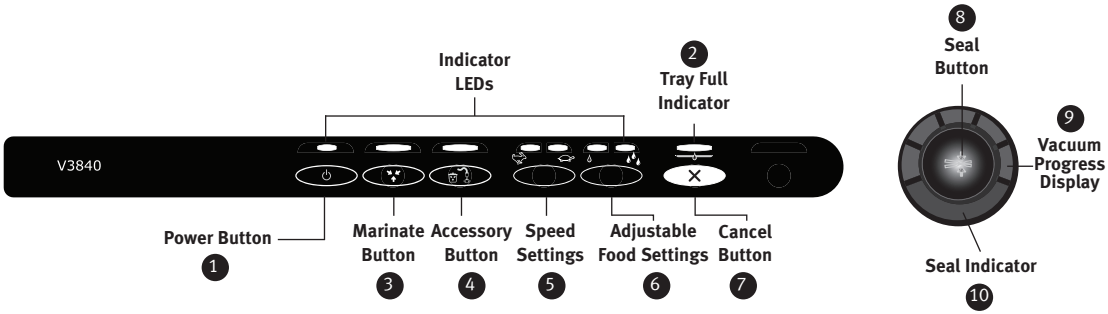
N. Drip Tray
Catches overflow liquids and contains Food Sensors to detect liquid.

O. Upper Bag Detection Tray

P. Upper Gasket (glued)

Q. Rubber Seal Profile

Features of Your FoodSaver® Appliance



1 POWER BUTTON
Press the power button to begin. The Power Indicator, Speed Indicator and Food Indicator lights will become illuminated. After Vacuum Sealing, press the Power Button to turn the appliance Off. **Note:** After 12 minutes, the appliance will turn Off automatically.

2 TRAY FULL INDICATOR LIGHT
During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Drip Tray (N). When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator 2 will activate. To resume normal operation, remove the Drip Tray, empty liquid, wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry and replace the Drip Tray in trough. (See Care and Cleaning)

3 MARINATE BUTTON
A ten-minute predetermined sequence of vacuum pulse to rest ratio-allowing foods to get optimum flavour infusion in the least amount of time. See "Marinating with your FoodSaver®" section on page 10.

4 ACCESSORY BUTTON
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories. Push Canister Vacuum Button 4 to begin vacuum process. Motor will run until Vacuum Sealing Process is complete.

5 SPEED SETTINGS BUTTON
When vacuum sealing delicate items, press the Speed Setting Button 5 so that the gentle speed indicator light is illuminated. For more control you may press the Seal Button 5 at any time to stop the vacuum and begin the automatic the sealing process. **Note:** Appliance will default to Normal speed upon pressing the Power On Button or when power has been interrupted.

6 ADJUSTABLE FOOD SETTINGS BUTTON
For optimal vacuuming and sealing of moist or juicy foods, press the Adjustable Food Setting Button 6 until the Moist Indicator Light is illuminated. Choose the dry food setting for foods without liquid.

The Moist Food Indicator light will flash when Food Sealing Sensors automatically detect any moisture or liquid in the Drip Tray (N). **Note:** Appliance will default to Dry setting upon pressing the Power Button or when power has been interrupted, unless liquid is detected in the Drip Tray. (See Care and Cleaning section of this User Manual).

7 CANCEL BUTTON
Immediately halts the current function opening the Vacuum Channel.

8 VACUUM PROGRESS DISPLAY
Displays vacuum levels as the bag/canister is evacuated.

9 SEAL BUTTON
Crush Free Instant Seal feature-
This button has four uses:

1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, biscuits and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on most Mylar bags (such as a potato crisp bag) to keep food sealed airtight.

10 SEAL INDICATOR LIGHT
Constant Red light indicates sealing process is engaged. **(Flashing light indicates error)**

How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll

Lift Roll Cutter

Fig. 1

Slide Cutter

Fig. 2

1. Open the appliance door and place the roll into the Roll Storage Compartment (K). For Best results, insert the roll with material flap down. **Note:** Bags can be sealed with the appliance door either open or closed.
2. Lift up the Roll Cutter Bar (H) and place bag material beneath the cutter bar (***See Fig.1***).
3. Pull out enough bag material to hold the item being vacuum packed, plus 4 inches (10 cm). Lower the Cutter Bar and slide the Roll Cutter (H) across the Cutter Bar (***See Fig.2***).
4. Press the Seal Button (C). The red seal light will illuminate.
5. Using two hands, insert the open end of the bag into the Vacuum Channel (E) until the clamp motor starts. Bag must be centred between arrows.
6. When the red seal light 10 turns off, sealing is complete. You may remove the bag from the Vacuum Channel (E).
7. You now have one sealed end.
8. Now you are ready to vacuum seal with your new bag ***(See below)***.

How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags

Insert Bag

Fig. 3

1. Begin with a FoodSaver® Vacuum Sealing System Bag (or create a bag as described in the "How to Make a Bag from a Roll" section above).
2. Place item(s) in bag, allowing at least 8 cm (3 inches) of space between bag contents and top of bag.
3. Using two hands, insert open end of bag curl side down into Vacuum Channel (E) until clamp motor starts (***See Fig.3***). The vacuum progress lights will illuminate.
4. Continue to hold bag until vacuum pump starts. You may now release bag. **Note:** To prevent crushing delicate items, you may press Seal Button (C) at any time to begin automatic sealing process.
5. When red Seal Light 10 turns off, remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See the safety tips section) **Note:** Wait at least 20 seconds between seals to allow appliance to properly cool.

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit the growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

Mould – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium Botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C (40°F) or below. Freezing at -17°C (0°F) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

Always thaw foods in either a refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut the corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it is not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and the top of the bag, but below the seal area. Leave a paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum packaging process.

Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing 2.5 cm (1-inch) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 8 cm (3-inch) room you normally leave between the contents and the seal. Simply cut the sealed edge and remove cheese. When you are ready to repackage the cheese, just drop it in the bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavour, colour and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for sugar snap peas, sliced courgettes or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be only stored in the freezer.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze

www.lacantiniere.com

Guidelines for Vacuum Packaging

vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.
IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:
For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a FoodSaver® Canister or Container and vacuum package. Store in the refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruit:
When freezing soft fruit or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.
You can vacuum package portions for baking, or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container.

Preparation Guidelines for Baked Goods:
To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:
To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at the top of the bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag.

Preparation Guidelines for Liquids:
Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf tin or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from the pan and vacuum package in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer. When you’re ready to use, just cut the corner of the bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C (170°F).
To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least 2.5 cm (1 inch) of room between the contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:
Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to go to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:
Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver® Canister or Container for crushable items like biscuits.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver® vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver® Bags, Canisters, Containers and Accessories.
To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing the bag. Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you are going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag. To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, torches, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organised in your home, car or boat.

Tips for Successful Vacuum Sealing

General Tips

Tips for Successful Vacuum Sealing

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® brand Bags, Canisters, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Drip Tray (O), clogging the pump and damaging your appliance.

To prevent this, follow these tips:

   a. For moist and juicy foods: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, and below the seal area, before vacuum sealing.

   b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister or container in refrigerator.

   c. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a canister or container. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.

   d. Empty the Drip Tray (N) after each use.

4. To avoid overfilling, always leave at least 8 cm (3 inches) of bag material between the bag contents and the top the of bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse the bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® brand Bag. Our bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum channel and hold until the pump begins.
7. If you are unsure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
8. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or container instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm (1-inch) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. Refer to the Guidelines in the Vacuum Packaging section for more information.
11. If the appliance does not function, or the Seal button (C) flashes to signal an error:

    a. Check the power cord to see if it is firmly plugged into an electrical outlet.

    b. Examine the power cord for any damages.

    c. See if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.

    d. Check to be certain that the Upper Bag Detection Tray (O) is properly inserted.

    e. Make sure the bag is placed correctly inside the Vacuum Channel (E). (See How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags)

    f. Check to ensure the Release Buttons (J) are properly latched.

    g. Check the Foam Gasket (L) around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.

    h. Check the Upper Gasket (P) around the Upper Bag Detection Tray (O) to be sure it is free from food material.

    i. If overheated, allow the appliance to cool for 20 minutes.

    j. For more usage tips visit our website at www.foodsavereurope.com.

Tips on Removing Air from a Bag

Avoid wrinkles when inserting the bag into the Vacuum Channel (E).
Wrinkles in the seal may cause a leakage and allow air to return into the bag. To eliminate any wrinkles while inserting the bag into the vacuum channel (E), hold the bag with two hands gently stretching the bag flat until the vacuum pump begins. If you find wrinkles after sealing the bag, simply cut the bag open and vacuum seal again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:
If you are vacuum sealing with a bag, make sure the bag is properly sealed (See “How to Make a Bag From a Roll”). Check the foam gasket around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.

If vacuum sealing with an accessory, check the Accessory Hose connections to ensure a tight fit.

Tips for Successful Vacuum Sealing (continued)

Tips on Sealing a Bag

When making a bag from a roll:
Press the Seal Button (C) before placing the bag material into the Vacuum Channel (E). Once the bag is inserted the Seal process will begin immediately.
Note: If you forget to press the Seal Button (C) before inserting the bag into the Vacuum Channel (E), the vacuum pump will turn on. This is not a problem, simply press the Seal Button to prevent the pump from running continuously,and the sealing process will begin.

How to Prevent moisture or liquid from being pulled into the Drip Tray (N) or getting trapped in the seal:
Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum sealing, or place a folded paper towel between food and the end of the bag to absorb excess liquid. Be sure to leave at least 8 cm (3 inches) between the paper towel and the end of the bag so that the bag seals properly with the paper towel inside and not positioned in the seal area.

Make sure appliance has time to cool down.
Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, the appliance will stop operating to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow the appliance to cool down.

Tips on Vacuum Sealing with Accessories

How to prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum packaging

Accessories include FoodSavor Vacuum Packaging Canisters, Containers and Bottle Stoppers.

1. Always leave at least 2.5 cm (1 inch) of space between the contents and the rim.
2. Wipe rim of canister, container or bottle to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister or container, or place stopper in bottle.
4. For accessories with a large knob on lid, turn knob to Vacuum. Vacuum package using the instructions below. When the vacuum process is complete, turn the knob to Closed before removing the Accessory Hose.
5. For Accessories without a large knob on the lid, vacuum package using instructions below.

Marinating with your FoodSaver® Appliance

Your FoodSaver® Vacuum Sealing System has a special Quick Marinate Cycle which will last about ten minutes. The vacuum motor will “hold” the vacuum for several minutes then release the vacuum allowing the food to “rest” for 30 seconds. This process will then repeat two more times. This “Pulsing” action of “vacuuming and resting” will allow for quicker marinating. When the Quick Marinate Cycle is completed the appliance will beep to signal marinating is complete.

The FoodSaver® Quick Marinator Canister is the perfect FoodSaver® Accessory for marinating foods. Foods will marinate in minutes when vacuum sealed because the vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinade more quickly.

Important Note: Use the FoodSaver® Quick Marinating Canister with clear lid and large white knob. During the Quick Marinate Cycle, make sure the knob on the accessory lid is set to OPEN. Do not set the knob to Vacuum. The Vacuum position on the knob will allow the Quick Marinating Canister to be used for extending vacuum storage.

1. Prepare enough of your favourite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at least 2.5 cm (1-inch) of space between the contents and the top of the rim.
2. Make sure the rubber gasket underneath the lids as well as the rim of the marinating canister is free from food materials.
3. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
4. Make sure the knob on the accessory lid is set to OPEN.
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press the Marinate button on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Marinate Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. During the initial vacuum cycle the Marinate Mode Indicator will illuminate. While Marinating, the Vacuum Progress Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. To preserve food safely, after completing the marinating cycle, the appliance will signal with short beeps to indicate your Quick Marinate Cycle is completed. Press any button to silence the signal. You may now cook or refrigerate your marinated food.

www.lacantiniere.com

Storage Guide
Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum package soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum package fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Mangetout, Sugar snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-11/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Crisps	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

www.lacantiniere.com
Ustensiles Art de la table Petits électroménager
www.foodsavereurope.com
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Care and Cleaning

To Clean Appliance:

1. Press the on/off button and unplug before cleaning.
2. Do not immerse in liquid.
3. Open the appliance door (D), while holding the appliance with two hands, press the two Release Buttons (J) with your thumbs, rotate the appliance away from you, and allow the appliance to rest on the counter.
4. Check the Lower Gasket (L) around the Drip Tray (N) and the Upper Gasket (P) which surrounds the Upper Bag Detection Tray (O) to make sure they are free from food materials and that the lower Foam Gasket is properly inserted into gasket channel.
5. Avoid using abrasive products or materials to clean any appliance components. These cleaners can scratch the surface and damage the black foam rubber pads.
6. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue inside or around components.
7. Dry thoroughly before reusing.
8. If your appliance features

Remove For Cleaning

Fig. 7

Firmly Snap in Place

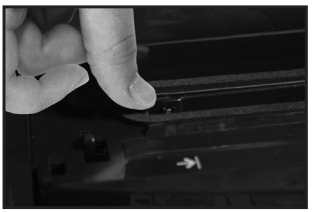


Fig. 8

Antibacterial Drip Tray & Upper Bag Detection Tray

Empty the Drip Tray after each use ***(See Fig. 7)***. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. The Food Sensors in the Drip Tray (O) will not function correctly if liquid is allowed to remain in the Drip Tray.

This appliance has a Tray Full indicator 2. When excess liquid fills the Drip Tray, the unit will turn off and the Tray Full Indicator light will activate. To resume normal operation, open the Appliance Door (D), press the two release buttons (K), rotate the appliance away from you, and allow the appliance to rest on the counter. Remove the the Drip Tray, empty liquid, clean the Drip Tray and replace in housing. When replacing drip tray, set the right end of the drip tray into place, then firmly snap the left side down ***(See Fig. 8)***. The appliance can be used without the Drip Tray, however the Adjustable Food Sensor setting 6 will not function without the Drip Tray.

Clean the Upper Bag Detection Tray after each use. The Upper Bag Detection Tray (P) is removable for cleaning, remove by lifting the tabs on each end. Do not pull on the Upper Bag Detection Flags to remove the Upper Bag Detection Tray. Clean the Upper Bag Detection Tray by washing in warm soapy water or placing in top rack of dishwasher. The upper Bag Detection Tray MUST be inserted to use the appliance. Without the Upper Bag Detection Tray, your FoodSaver® Appliance will not detect the bag when inserted in the Vacuum Channel (E). After cleaning, hold the appliance with two hands and rotate upright until the latches lock.

FoodSaver® Accessories

1. Wash all FoodSaver® accessories in warm water, using a mild dishwashing soap. Do not immerse lids in water.
2. Dry thoroughly before reusing.
3. FoodSaver® Canister bases (but not lids) are top rack dishwasher safe. Canister lids should be wiped down with a damp cloth.
4. FoodSaver® Canisters and FoodSaver® Lunch & Leftover and Sandwich & Snack Containers should not be used in the freezer.
5. FoodSaver® Canisters should not be used in the microwave or freezer.
6. FoodSaver® Lunch & Leftover and Sandwich & Snack Containers are microwave and dishwasher safe (top rack only).

www.lacantiniere.com
Ustensiles Art de la table Petits électroménagers Cuisine et ... Linges
www.foodsavereurope.com
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Troubleshooting

Nothing happens when I try to vacuum package:

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for damage.
3. Check electrical outlet by plugging in another appliance.
4. If your appliance has latches, make sure the lid is closed and the latch is in the locked position.
5. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode.
6. Make sure bag is placed correctly down inside the Vacuum Channel.
7. Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using it again.

Note: The appliance will shut off automatically if it becomes too hot.

To keep your appliance from overheating:

Wait at least 20 seconds for the appliance to cool down before you begin vacuum packaging another item. Keep the lid open before vacuum packaging.

Air is still in the bag:

1. Make sure the open end of bag is resting entirely inside the Vacuum Channel. If the edge of bag is beyond the Vacuum Channel, the bag will not seal properly.
2. Examine the bag for leaks. To see if your bag has a leak, seal the bag with air, submerge it into water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Use a new bag if bubbles appear.
3. If you are using a custom-sized FoodSaver® Bag, check the bag's seal. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Just cut the bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for a FoodSaver® Bag. The bags are manufactured with special side seams, which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.
5. Make sure the Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port.
6. Check the gasket around the Drip Tray and the upper gasket under the lid to make sure it is free from food materials and is properly inserted into the gasket channel.

www.lacantiniere.com
Ustensiles Art de la table Petits électroménagers Vaisselle Linge de lit
www.foodsavereurope.com
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

The Complete FoodSaver® System

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

The design of FoodSaver® Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. FoodSaver® Bags and Rolls come in a variety of sizes.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters

FoodSaver® Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any FoodSaver® Canister can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed. Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

How to Purchase FoodSaver® Bags, Rolls and Accessories

FoodSaver® products are available at most major retailers.

Guarantee

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Importanti misure di sicurezza

Per assicurare la propria sicurezza, osservare sempre queste precauzioni di base quando si usa un apparecchio FoodSaver®:

1. Leggere attentamente il manuale dell'utente per le istruzioni di funzionamento. Leggere tutte le istruzioni prima di usare questo manuale.
2. Non usare l'apparecchio su superfici bagnate o bollenti o vicino a una fonte di calore.
3. Per proteggersi da un'elettrocuzione, non immergere alcuna parte dell'apparecchio o del cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
4. Per disconnettere, staccare il cavo elettrico dalla presa elettrica. Non disconnettere tirando il cavo.
5. Non usare l'apparecchio con un cavo o una presa danneggiati. Non usare l'apparecchio se il funzionamento è difettoso o risulta danneggiato in qualche modo. Portarlo a un Centro di servizio autorizzato per farlo esaminare, riparare o regolare l'alimentazione o la meccanica.
6. Usare l'apparecchio solo per l'uso al quale è destinato.
7. Attenzione: è fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di attorcigliamento o di disinnesto causati da un cavo più lungo. Si può usare una prolunga quando la taratura indicata non è inferiore alla taratura del cavo di questo apparecchio. Tutti i cavi non devono pendere dal piano di lavoro o dal tavolo per evitare che possano essere inavvertitamente disinnescati o tirati, specialmente dai bambini.
8. Non porre l'apparecchio sopra o nei pressi di un fornello a gas o elettrico acceso o in un forno caldo. Fare estrema attenzione durante la movimentazione di prodotti contenenti liquidi bollenti.
9. Attendere 20 secondi tra le sigillature per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.
10. Nessuna manutenzione è necessaria da parte dell'utente
11. Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o che mancano di esperienza o conoscenza, salvo se è stato loro fornita supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
12. Un'attenta supervisione è necessaria quando un apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze per assicurarsi che essi non giochino con l'apparecchio.

Solo per uso domestico
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Benvenuti al sistema di sigillatura sottovuoto Foodsaver®

Congratulazioni...

State per beneficiare dei vantaggi di freschezza del FoodSaver®. Per anni, il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® ha aiutato milioni di famiglie a mantenere gli alimenti freschi il più a lungo nel frigorifero, nel freezer e nella dispensa. Il sistema FoodSaver® è studiato per rimuovere l'aria e prolungare il tempo di freschezza degli alimenti fino a cinque volte più a lungo dei metodi convenzionali di conservazione. Mantenere l'apparecchio FoodSaver® sul piano di lavoro per scoprirne presto la convenienza e la versatilità.

Non riportare questo prodotto dove è stato acquistato

Perché la conservazione sottovuoto?

L'esposizione all'aria causa la perdita dei valori nutrizionali e del sapore e la bruciatura da freddo e favorisce la crescita di batteri, muffa e fermentazione. Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® rimuove l'aria e sigilla il sapore e la qualità. Con una gamma completa di sacchetti, scatole e accessori per ampliare le opzioni, si può ora beneficiare dei vantaggi di un metodo di conservazione degli alimenti provato scientificamente, che mantiene questi ultimi freschi fino a cinque volte più a lungo del normale.

Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro.

- **Fa spendere meno denaro.** Con il sistema FoodSaver®, si può acquistare all'ingrosso o in saldo e conservare gli alimenti nelle porzioni desiderate senza sprechi.
- **Fa risparmiare più tempo.** Si può cucinare in anticipo per la settimana, preparando le pietanze e conservandole nei sacchetti FoodSaver®.
- **Marinatura possibile in pochi minuti.** La conservazione sottovuoto apre i pori degli alimenti, in modo che si può ottenere la fragranza di una magnifica marinata in pochi minuti invece che di ore.
- **Facilita l'intrattenimento.** Si può cucinare il proprio piatto preferito e preparare le festività in anticipo in modo da poter trascorrere tranquillamente il proprio tempo con gli ospiti.
- **Consente di apprezzare più a lungo gli alimenti stagionali o speciali.** Si mantengono freschi più a lungo gli alimenti deperibili o consumati con minor frequenza.
- **Aiuta a controllare le porzioni per le diete.** Si possono conservare sottovuoto porzioni controllate e scrivere sui sacchetti le calorie e/o i grammi di grasso.
- **Protegge gli articoli non alimentari.** Mantiene gli oggetti per il campeggio o le vacanze in barca asciutti e organizzati per le escursioni . Protegge l'argenteria lucidata dall'annerimento, minimizzando l'esposizione all'aria.

www.lacantiniere.com

Caratteristiche dell’apparecchio FoodSaver®

A. Controlli e spie
Per indicare le impostazioni attuali, i progressi dell’aspirazione e per un ulteriore controllo.

B. Display della progressione dell’aspirazione
Spie blu segnalano la progressione dell’aspirazione e del processo di sigillatura. Quando tutte le luci si spengono, il processo completo è terminato.

C. Pulsante di sigillatura
Sigillatura istantanea senza schiacciamento. Impedisce lo schiacciamento di articoli delicati.

D. Sportello dell’apparecchio
Si apre per consentire l’accesso al supporto del rotolo e al taglierino incorporati.

E. Canale di aspirazione
Basta inserire il sacchetto e l’apparecchio FoodSaver fa il rest**o.**

F. Tubo flessibile ritraibile/ Porta per gli accessori
Il tubo flessibile degli accessori può essere usato con tutti gli accessori della marca FoodSaver® **.**

Caratteristiche dell'apparecchio FoodSaver®

G. Supporto del rotolo incorporato
Per la conservazione di rotoli di sigillatura sottovuoto del FoodSaver® .

H. Barra di taglio del rotolo
Semplifica la preparazione di sacchetti della dimensione desiderata dal consumatore.

I. Percezione automatica del sacchetto
Basta inserire il lato aperto del sacchetto e la macchina avverte e afferra il sacchetto, aspira, sigilla e si arresta automaticamente.

J. Pulsanti di rilascio
Consentono l'apertura dell'apparecchio per la pulizia.

K. Sportello dell'apparecchio
Si apre per consentire l'accesso al supporto del rotolo e al coltello incorporati.

L. Guarnizione inferiore (incollata)

M. Striscia di sigillatura extra ampia con rivestimento non aderente
Assicura una sigillatura ermetica, ultra sicura che è due volte più ampia.

N. Vassoio di gocciolamento
Raccoglie i liquidi che fuoriescono e contiene sensori di alimenti per rilevare la presenza del liquido.

O. Vassoio superiore di rilevazione del sacchetto

P. Guarnizione superiore (incollata)

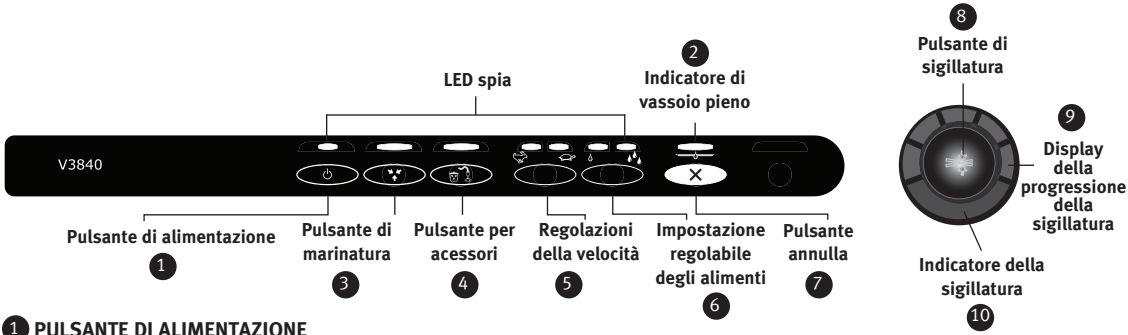
Q. Profilo del nastro di sigillatura

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Caratteristiche dell'apparecchio FoodSaver®



1 PULSANTE DI ALIMENTAZIONE
Premere il pulsante di alimentazione per iniziare il processo. La spia di alimentazione, la spia della velocità e la spia degli alimenti si accendono. Dopo la sigillatura sottovuoto, spegnere il pulsante di alimentazione. **Nota:** dopo 12 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

2 SPIA DI VASSOIO PIENO
Durante il processo di sigillatura sottovuoto, piccoli quantitativi di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere inavvertitamente spinti nel vassoio di gocciolamento (N). Quando il liquido in eccesso riempie il vassoio, l'unità si arresta e viene attivato l'indicatore 2 di vassoio pieno. Per ripristinare il funzionamento normale, rimuovere il vassoio di gocciolamento, vuotare il liquido, lavarlo con acqua calda e sapone o porlo nel cestello superiore della lavatrice. Asciugare e riporre il vassoio nel condotto. (Vedere Cura e Pulizia)

3 PULSANTE DELLA MARINATURA
Una sequenza predeterminata di dieci minuti di impulsi di aspirazione per il riposo-che consente agli alimenti di ottenere infusione ottimale di fragranza in un breve periodo di tempo. Vedere la sezione "Marinatura con il FoodSaver®" a pagina 10.

4 PULSANTE PER ACCESSORI
Premere per ottenere la migliore aspirazione per le scatole e gli accessori. Il pulsante 4 per iniziare il processo di aspirazione. Il motore sarà in funzione fino al completamento del processo di sigillatura sottovuoto.

5 PULSANTE DI REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ
Quando si esegue la sigillatura sottovuoto di articoli delicati, premere il pulsante 5 di regolazione della velocità, in modo che la spia di velocità ridotta si accende. Per un controllo superiore si può premere il pulsante 5 di sigillatura in qualsiasi momento per arrestare l'aspirazione e iniziare il processo di sigillatura automatica. **Nota:** l'impostazione predefinita dell'apparecchio è la velocità normale quando si preme il pulsante di accensione o quando l'alimentazione è stata interrotta.

6 PULSANTE DI IMPOSTAZIONE REGOLABILE DEGLI ALIMENTI
Per l'aspirazione e la sigillatura ottimali della maggior parte degli alimenti umidi o sugosi, premere il pulsante 6 di impostazione regolabile degli alimenti, fino a che la spia indicatrice di presenza di umido si accende.

Scegliere l'impostazione di alimenti secchi per gli alimenti senza liquidi. La spia di alimenti umidi lampeggia quando i sensori di sigillatura degli alimenti rilevano automaticamente qualsiasi umidità o liquido nel vassoio di gocciolamento(N). **Nota:** l'impostazione predefinita dell'apparecchio è quella degli alimenti secchi dopo aver premuto il pulsante di alimentazione o quando l'alimentazione viene interrotta, salvo se viene rilevato del liquido nel vassoio di gocciolamento. (Vedere la sezione Cura e Pulizia di questo manuale).

7 PULSANTE ANNULLA
Arresta immediatamente il funzionamento aprendo il canale di aspirazione.

8 DISPLAY DELLA PROGRESSIONE DELL'ASPIRAZIONE
Visualizza i livelli di aspirazione mentre l'aria viene rimossa dal sacchetto o dalla scatola.

9 PULSANTE DI SIGILLATURA
Sigillatura automatica senza schiacciamento-***Questo pulsante ha quattro funzioni***

1. Premere per arrestare immediatamente il processo di aspirazione e iniziare la sigillatura del sacchetto. In tal modo si evita di schiacciare articoli delicati, come il pane, i biscotti e la pasticceria.
2. Premere per creare un sigillo quando si fanno i sacchetti da un rotolo FoodSaver®.
3. Premere per creare una sigillatura su sacchetti umidi Mylar (come un sacchetto di patatine) per mantenere il cibo sigillato ermeticamente.

10 SPIA DI SIGILLATURA
Una luce rossa costante indica che il processo di sigillatura è in corso. **(Una luce lampeggiante indica errore)**

www.lacantiniere.com

Come fare un sacchetto da un rotolo di sigillatura sottovuoto Foodsaver®

Sollevamento del coltello del rotolo

Fig. 1

Scivolamento del coltello

Fig. 2

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio nel compartimento di conservazione del rotolo (K). Per ottenere migliori risultati , inserire il rotolo con il materiale rivolto in basso. **Nota:** i sacchetti possono essere sigillati con lo sportello dell'apparecchio chiuso o aperto.
2. Sollevare verso l'alto la barra del taglierino del rotolo (H) e porre il materiale sotto la barra del coltello ***(Vedere la figura.1)***.
3. Fare uscire il foglio per una lunghezza sufficiente per mantenere l'articolo conservato sottovuoto, più 4 pollici (11 cm). Abbassare la barra del coltello e far scivolare il coltello del rotolo (H) lungo la barra ***(Vedere la figura.2).***
4. Premere il pulsante di sigillatura (C). La spia rossa di sigillatura si accende.
5. Usando le due mani, inserire un lato aperto del sacchetto nel canale di aspirazione (E), fino a che il motore di chiusura si avvia. Il sacchetto deve essere centrato tra le frecce.
6. Quando la spia rossa 10 di sigillatura si spegne, il processo di sigillatura è completato. Ora si può rimuovere il sacchetto dal canale di aspirazione (E).
7. Si dispone di un lato sigillato.
8. Ora si è pronti per una sigillatura sottovuoto con il nuovo sacchetto ***(Vedere qui di seguito).***

Come sigillare sottovuoto i sacchetti Foodsaver®

Inserzione del sacchetto

Fig. 3

1. Iniziare con un sacchetto del sistema si sigillatura sottovuoto FoodSaver® (o creare un sacchetto come descritto nella sezione precedente "Come fare un sacchetto da un rotolo").
2. Porre l'alimento nel sacchetto, lasciando almeno 8 cm (3 pollici) di spazio tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto.
3. Usando le due mani, inserire il lato aperto del sacchetto nel canale di aspirazione (E), fino a che il motore di chiusura si avvia ***(vedere la figura 3).*** La spia della progressione dell'aspirazione si accende.
4. Continuare a mantenere il sacchetto fino al momento che la pompa di aspirazione si avvia. Ora si può lasciare il sacchetto. **Nota:** per evitare lo schiacciamento di alimenti delicati, si può premere il pulsante di sigillatura (C) in qualsiasi momento per iniziare il processo automatico di sigillatura.
5. Quando la luce rossa 10 si spegne, rimuovere il sacchetto. Conservare in frigorifero o nel congelatore, se necessario. (Vedere la sezione dei consigli di sicurezza) **Nota:** Attendere almeno 20 secondi tra ogni sigillatura per permettere all'apparecchio di raffreddarsi bene.

Linee direttive per la conservazione sottovuoto

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti, poiché elimina la maggior parte dell'aria dal contenitore ermetico e riduce l'ossidazione che incide sul valore nutritivo, sul sapore e sulla qualità generale dei cibi. L'eliminazione dell'aria inibisce inoltre il proliferare di microrganismi che possono causare problemi in specifiche circostanze:

Muffa – Facilmente identificabile per il suo aspetto vellutato. La muffa non cresce in ambienti dal basso contenuto di ossigeno e quindi il confezionamento sottovuoto ne rallenta la formazione.

Lievito – Produce fermentazione, ravvisabile da un odore acre e un sapore cattivo. Il lievito si forma in presenza di acqua, zucchero e a temperatura moderata e può anche sopravvivere in assenza d'aria. La refrigerazione rallenta la crescita di lievito; il congelamento la inibisce del tutto.

Batteri – Producono un odore sgradevole, causano scolorimento e/o rivestono il prodotto con una patina viscida. In condizioni propizie, il clostridium botulinum (l'organismo che causa il botulismo) si può formare in assenza d'aria e non è sempre avvertibile dall'olfatto o dal gusto. Benché molto raro, il botulismo è assai pericoloso.

Per la conservazione sicura degli alimenti, è importante mantenerli a bassa temperatura. La crescita batterica si riduce considerevolmente a temperature di 4ºC e inferiori. Il congelamento a -17ºC non neutralizza i microrganismi ma ne arresta la crescita. Per la conservazione nel lungo periodo, surgelare sempre i cibi deteriorabili che sono stati confezionati sottovuoto, e tenerli in frigorifero dopo averli scongelati. È importante osservare che il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa all'inscatolamento e non inverte il deterioramento dei prodotti alimentari, ma può solo rallentare la perdita di qualità. È difficile prevedere la durata dei cibi al livello di qualità massima, ciò dipende dall'età e dalle condizioni di ogni prodotto quando viene sigillato sottovuoto.

IMPORTANTE: Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento.

Qualsiasi prodotto alimentare deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere refrigerato o surgelato dopo il confezionamento sottovuoto.

Suggerimenti per la preparazione dei cibi e per il riscaldamento

Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

Scongelare sempre i prodotti in frigorifero o nel forno a microonde; non scongelare i cibi deteriorabili a temperatura ambiente.

Per riscaldare i cibi in una busta FoodSaver® con un forno a microonde, aprire sempre un angolo della busta prima di posarla sul piatto del microonde. Per evitare la concentrazione di calore in alcuni punti, non riscaldare al microonde carni con l'osso o cibi grassi utilizzando le buste FoodSaver®. È anche possibile riscaldare i cibi nelle buste FoodSaver® a bagnomaria (al di sotto di 75°C).

Istruzioni per la preparazione di carne e pesce:

Per i migliori risultati, precongelare carni e pesce per 1-2 ore prima di confezionare questi prodotti sottovuoto in una busta FoodSaver®. In tal modo si conservano i succhi e la forma dei prodotti alimentari, e si assicura una sigillazione ottimale.

Se non è possibile precongelarli, inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, appena sotto l'area di sigillazione. Lasciare la carta nella busta in modo che assorba l'umidità eccessiva e i succhi durante il confezionamento sottovuoto.

NB: La carne di manzo può avere un colore più scuro dopo il confezionamento sottovuoto, a causa della rimozione dell'ossigeno. Ciò non indica che il prodotto è avariato..

Instruzioni per la preparazione di formaggi a pasta dura:

Per la freschezza dei formaggi, riconfezionarli sottovuoto dopo ogni uso. La busta FoodSaver® deve essere particolarmente lunga, con 2,5 cm di materiale supplementare per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare la busta, oltre allo spazio di 7,5 cm da lasciare normalmente tra il prodotto e la chiusura. Tagliare il bordo sigillato e togliere il formaggio. Per riporlo in conservazione, richiudere la busta e risigillarla.

IMPORTANTE: I formaggi a pasta molle non devono mai essere confezionati sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di verdure:

Le verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto. Ciò arresta il processo enzimatico che deteriora il sapore, il colore e la consistenza delle verdure.

Per la scottatura, versare le verdure in acqua bollente o utilizzare un forno a microonde, assicurando che rimangano comunque croccanti. I tempi per la scottatura variano da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli, da 3 a 4 minuti per taccole (piselli dolci), zucchine a fette e broccoli; 5 minuti per le carote; da 7 a 11 per le pannocchie di granoturco. Dopo la scottatura, immergere le verdure in acqua fredda per arrestarne la cottura. Infine, asciugarle amponandole con un canovaccio prima del confezionamento sottovuoto.

NB: tutte le verdure (compresi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo riccio, rapa) emanano gas naturali durante la conservazione. Dopo la scottatura, devono dunque essere conservati unicamente in freezer.

Quando si congelano le verdure, si consiglia di presurgelarle per 1-2 ore o finché non appaiono dure al tatto. Per congelare le verdure in porzioni singole, spargerle su una teglia da forno in modo che non si sovrappongano. In questo modo se ne

Linee direttive per la conservazione sottovuoto

impedisce il congelamento in blocco. Dopo averle congelate, toglierle dalla teglia e chiuderle sottovuoto in una busta FoodSaver®. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporle nuovamente nel freezer.
IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobici, i funghi freschi, le cipolle e l'aglio non devono mai essere confezionati sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di verdure in foglia:
Per i migliori risultati, utilizzare un contenitore per le verdure in foglia. Lavare le verdure, quindi asciugarle con un canovaccio o in una centrifuga per insalata. Dopo averle asciugate, riporle in un contenitore e confezionarle sottovuoto. Conservarle in frigorifero.

Istruzioni per la preparazione della frutta:
Quando si congelano frutti molli o frutti di bosco, si consiglia di presurgelarli per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per congelare la frutta in porzioni singole, spargerla su una teglia da forno in modo che i singoli frutti non si sovrappongano. In questo modo se ne impedisce il congelamento in blocco. Dopo averla congelata, toglierla dalla teglia e chiuderla sottovuoto in una busta FoodSaver®. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporla nuovamente nel freezer.
È possibile creare porzioni sottovuoto per l'uso nella preparazione di torte oppure per l'aggiunta alla macedonia. In questo modo la frutta è disponibile tutto l'anno. Per la conservazione in frigorifero, si consiglia l'uso di contenitori FoodSaver®.

Istruzioni per la preparazione di prodotti da forno:
Per confezionare sottovuoto prodotti da forno morbidi e gonfi, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver® che non ne schiaccia la forma. Se si usa una busta, presurgelare i prodotti per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per velocizzare i tempi, creare la pasta per torte e biscotti, i fondi delle torte o torte complete o premescolare gli ingredienti asciutti e confezionarli sottovuoto per l'uso futuro.

Istruzioni per la preparazione di caffè e prodotti farinosi:
Per impedire l'infiltrazione di piccole particelle di cibo nella pompa del sottovuoto, porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto nella confezione o nella busta prima di applicare il sottovuoto. È anche possibile riporre l'alimento nella confezione originale all'interno di una busta FoodSaver® o utilizzare un coperchio universale FoodSaverT® con il contenitore originale per il confezionamento sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di liquidi:
brodo per minestra, presurgelarlo in una casseruola, una marmitta o nel vassoio dei cubetti di ghiaccio. Togliere il liquidi congelato e confezionarlo sottovuoto in una busta FoodSaver®. I cubetti di brodo congelati sono facilmente impilabili nel freezer. Per utilizzarli, sarà sufficiente tagliare un angolo della busta e collocare la busta nel forno a microonde oppure in acqua a bassa ebollizione (al di sotto di 75°C).
Per conservare sottovuoto liquidi in bottiglia non efervescenti, si può usare un tappo FoodSaver® con il contenitore originale. Ricordarsi di lasciare almeno 2,5 cm (1 pollice) di spazio tra il contenuto e il fondo del tappo. Le bottiglie possono essere risigillate dopo ogni uso.

Linee guida per la preparazione per cibi preparati in anticipo, resti e sandwich:
Si conservano efficacemente i cibi preparati in anticipo, i resti e i sandwich nei contenitori leggeri, impilabili FoodSaver®. Essi possono essere passati nel forno a microonde o lavati nel cestello superiore della lavatrice e forniti con un adattatore regolabile. I contenitori leggeri saranno pronti per essere portati in ufficio o a scuola o dovunque!

Linee guida per la preparazione di spuntini:
I vostri spuntini rimarranno freschi più a lungo se li conserverete sottovuoto. Per migliori risultati utilizzate un barattolo o un container della gamma FoodSaver® per gli alimenti fragili come i crackers.

Conservazione sottovuoto di articoli non alimentari

Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® protegge anche articoli non alimentari dall'ossidazione, la corrosione e l'umidità. Basta seguire le istruzioni per la conservazione sottovuoto degli alimenti usando scatole, contenitori e accessori FoodSaver®.
Per conservare sottovuoto posate in argento, inserirle in un materiale di imbottitura, come tovaglioli di carta, per evitare di forare il sacchetto. I sacchetti FoodSaver® sono ideali per le escursioni all'aperto. Per il campeggio e le escursioni, si possono portare i fiammiferi, le mappe e il cibo asciutto e compatto. Per avere acqua fresca da bere, riempire un sacchetto FoodSaver® con ghiaccio, sigillarlo e, quando necessario, lasciare che il ghiacciolo fonda. Se si fanno gite in barca a vela o in motoscafo, si può conservare sottovuoto il proprio cibo, le pellicole e un ricambio asciutto di vestiti. Ricordare di portare delle forbici o un coltello per aprire il sacchetto. Per mantenere i kit di emergenza al sicuro e asciutti, conservare sottovuoto segnali luminosi, batterie, torce elettriche, fiammiferi e candele e altri oggetti necessari. Gli articoli di emergenza resteranno asciutti e in ordine in casa, in macchina o in barca.

Consigli per la riuscita di una sigillatura sottovuoto

Suggerimenti di carattere generale

Consigli per riuscita di una sigillatura sottovuoto

1. La sigillatura sottovuoto NON è un sostituto del processo di riscaldamento dei cibi in scatola. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati.
2. Per i migliori risultati, usare sacchetti, scatole, contenitori o accessori FoodSaver®.
3. Durante il processo di sigillatura sottovuoto, piccoli quantitativi di liquido, molliche o particelle di alimenti possono essere inavvertitamente spinti nel vassoio di gocciolamento (O), intasando la pompa e danneggiando l'apparecchio.

Per impedire questo problema, seguire questi consigli:

   a. Per gli alimenti umidi e succosi: congelarli prima ed evitare di riempire troppo i sacchetti. Si può anche porre un tovagliolo di carta ripiegato nella parte superiore del sacchetto e sotto l'area di sigillatura.
   b. Per le minestre, le salse e i liquidi: congelarli prima ed evitare di riempire troppo i sacchetti. Oppure usare una scatola o un contenitore nel frigorifero.
   c. Per gli alimenti in polvere o finemente granulati: evitare di riempire troppo i sacchetti o usare una scatola o un contenitore. Si può anche introdurre un filtro per il caffé o un tovagliolo di carta prima di confezionare sottovuoto.
   d. Dopo ogni uso vuotare il vassoio di gocciolamento (N).

4. Per evitare un riempimento eccessivo, lasciare almeno 8 cm (3 pollici) tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto. Quindi lasciare almeno un altro pollice di sacchetto per il momento in cui si vuole riusarlo.
5. Non creare le proprie costure per un sacchetto di marca FoodSaver®. I nostri sacchetti sono prodotti con una speciale giuntura laterale, che è sigillata lungo l'intero bordo esterno.
6. Per evitare rugosità quando si sigillano sottovuoto alimenti voluminosi, tirare delicatamente per appiattire il sacchetto quando esso viene inserito nel canale di aspirazione e tenerlo fino a che la pompa comincia a funzionare.
7. Se non si è sicuri che il sacchetto sia sigillato correttamente, sigillarlo di nuovo.
8. Quando si deve sigillare sottovuoto articoli con bordi taglienti (spaghetti non cotti, argenteria, ecc.), proteggere il sacchetto da forature avvolgete gli articoli in un materiale di imbottitura soffice come un tovagliolo di carta. Si può anche usare una scatola o un contenitore invece del sacchetto.
9. Quando si usano accessori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm (1 pollice) di spazio sulla parte superiore della scatola o del contenitore.
10. Per ottenere i migliori risultati, surgelare la frutta e scaldare la verdura prima della sigillatura sottovuoto. Fare riferimento alle linee guida della Sezione Confezionamento sottovuoto, per maggiori informazioni.
11. Se l'apparecchio non funziona o se il pulsante di sigillatura (C) lampeggia per segnalare un problema:
   a. Controllare il cavo di alimentazione per vedere se è correttamente inserito in una presa elettrica.
   b. Esaminare il cavo di alimentazione per controllare che non sia danneggiato.
   c. Vedere se la presa elettrica funziona, inserendo un altro apparecchio.
   d. Controllare per assicurarsi che il vassoio superiore di rilevazione del sacchetto (O) sia correttamente inserito.
   e. Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente nel canale di aspirazione (E). (Vedere Come sigillare sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®)
   f. Controllare per assicurarsi che il pulsante di rilascio (J) sia correttamente scattato.
   g. Controllare la guarnizione in spugna (L) intorno al vassoio di gocciolamento, per assicurarsi che non vi sia cibo o materiali e che essa sia correttamente inserita nel relativo canale.
   h. Controllare la guarnizione superiore (P) intorno al vassoio di rilevazione del sacchetto superiore (O) per assicurarsi che non vi sia presenza di cibo o materiali.
   i. Se l'apparecchio è surriscaldato, lasciarlo riposare 20 minuti.
   j. Per ulteriori consigli sul funzionamento, visitare il nostro sito web al www.foodsavereurope.com.

Consigli per rimuovere l'aria dal sacchetto

Consigli per rimuovere l'aria dal sacchetto (E).
Rugosità nella sigillatura possono causare perdite e lasciare che l'aria ritorni nel sacchetto. Per eliminare qualsiasi rugosità, inserire il sacchetto nel canale di aspirazione (E), tenere il sacchetto delicatamente con le due mani, stirandolo delicatamente per farlo divenire piatto fino a che sia attivata la pompa di aspirazione. Se si notano delle rugosità dopo aver sigillato il sacchetto, aprire quest'ultimo e ripetere la sigillatura sottovuoto.

Se il motore funziona per più di 30 secondi senza arrestarsi, considerare quanto segue:
Se si sta sigillando sottovuoto con un sacchetto, assicurarsi che quest'ultimo sia correttamente sigillato (Vedere "Come fare un sacchetto da un rotolo"). Controllare la guarnizione di schiuma intorno al vassoio di gocciolamento, per assicurarsi che esso sia vuoto di alimenti e che sia correttamente inserito nel canale della guarnizione.

Se si sta sigillando sottovuoto con un accessorio, controllare le connessioni del tubo flessibile dell'accessorio, per assicurare una stretta corrispondenza.

Consigli per la riuscita di una sigillatura sottovuoto (continua)

Consigli per sigillare un sacchetto

Quando si fa un sacchetto da un rotolo:
Premere il pulsante di sigillatura (C) prima di inserire il sacchetto nel canale di aspirazione (E). Una volta inserito il sacchetto, il processo di sigillatura inizia immediatamente. **Nota:** se si dimentica di premere il pulsante di sigillatura (C) prima di inserire il sacchetto nel canale di aspirazione (E), la pompa di aspirazione si attiva, creando un problema, basta allora premere il pulsante di sigillatura, per impedire alla pompa di funzionare continuamente e iniziare il processo di sigillatura.

Come impedire all'umidità e ai liquidi di essere spinti nel vassoio di gocciolamento (N) o di restare intrappolati nella sigillatura:

Precongelare l'alimento umido come la carne cruda per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto o porre un tovagliolo di carta tra il cibo e l'estremità del sacchetto, per assorbire i liquidi in eccesso. Assicurarsi di lasciare almeno 8 cm (3 pollici) tra il tovagliolo di carta e l'estremità del sacchetto, in modo che quest'ultimo possa essere sigillato correttamente col tovagliolo di carta all'interno e non sia posto in mezzo dell'area di sigillatura.

Assicurarsi che l'apparecchio abbia il tempo di raffreddarsi.
Attendere almeno 20 secondi tra le sigillature. In condizioni di uso molto gravose, l'apparecchio arresta il funzionamento per impedire il surriscaldamento. Se questo avviene, attendere 20 minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.

Consigli sulla sigillatura sottovuoto con accessori

Come preparare gli accessori FoodSaver® per il confezionamento sottovuoto

Gli accessori includono le scatole di confezionamento sottovuoto FoodSavor, i contenitori e i tappi delle bottiglie.

1. Lasciare almeno 2,5 cm (1 pollice) di spazio tra il contenuto e il bordo.
2. Strofinare il bordo della scatola, del contenitore o della bottiglia per assicurarsi che sia pulito e asciutto.
3. Porre il coperchio sulla scatola o sul contenitore o porre il tappo sulla bottiglia.
4. Per gli accessori con un grande pomello sul coperchio, girare il pomello per aspirare. Confezionare sottovuoto seguendo le istruzioni qui di seguito. Quando il processo di aspirazione è completato, girare il pomello in posizione di chiuso prima di rimuovere il tubo flessibile dell'accessorio.
5. Per gli accessori con un grande pomello sul coperchio, confezionare sottovuoto, seguendo le istruzioni seguenti.

Marinatura con l'apparecchio FoodSaver®

Il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® ha un ciclo speciale di marinatura rapida della durata di circa 10 minuti. Il motore di aspirazione manterrà il vuoto per diversi minuti, quindi lo rilascerà, consentendo al cibo di riposare per 30 secondi. Questo processo viene quindi ripetuto per due altre volte. Questa azione "alternata" di "aspirazione e riposo" consente una marinatura rapida.

Quando il ciclo di marinatura rapida è completato, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per avvisare che la marinatura è completata. La scatola di marinatura rapida FoodSaver è il perfetto accessorio FoodSaver® per marinare gli alimenti. Questi si possono marinare in pochi minuti con la sigillatura sottovuoto, perché il processo di aspirazione apre i pori degli alimenti e assorbe la marinatura più rapidamente.

Nota importante: usare la scatola di marinatura rapida FoodSaver® con un coperchio chiaro e un grande pomello bianco. Durante il ciclo di marinatura rapida, assicurarsi che il pomello sul coperchio dell'accessorio sia regolato su APERTO. La posizione di aspirazione sul pomello consentirà alla scatola di marinatura rapida di essere usata per un periodo prolungato di conservazione.

1. Preparare una quantità di marinata, sufficiente a coprire interamente il cibo in una scatola di marinatura. Lasciare sempre almeno 2,5 cm (1 pollice) tra il contenuto e la parte superiore del bordo.
2. Assicurarsi che la guarnizione a forma di nastro si trovi sotto il coperchio e il bordo della scatola di marinatura sia libero di materiale alimentare.
3. Assicurarsi che il tubo flessibile dell'accessorio sia inserito saldamente nello sportello del coperchio di marinatura FoodSaver®.
4. Assicurarsi che il pomello sul coperchio dell'accessorio sia impostato su APERTO.
5. Assicurarsi che il coperchio sia saldamente attaccato alla base del recipiente di marinatura.
6. Premere il pulsante Marinatura sul pannello di controllo.
7. Ora, il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® inizia il ciclo di marinatura rapida. La spia di marinatura lampeggia per indicare che il processo di marinatura è iniziato.
8. Durante il ciclo iniziale di aspirazione, l'indicatore della modalità di marinatura si accende. Durante la marinatura, il display del progresso di aspirazione lampeggia durante l'aspirazione o il ciclo di riposo.
9. Per conservare gli alimenti in condizioni di sicurezza, dopo aver completato il ciclo di marinatura, l'apparecchio segnalerà con brevi segnali acustici che il ciclo rapido di marinatura è completato. Premere qualsiasi pulsante per silenziare il segnale acustico. Ora si può cuocere o mettere in frigorifero il cibo marinato.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Guida per la conservazione degli alimenti | Carni, formaggi, verdure, frutta

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver® consigliato	Durata di conservazione FoodSaver®	Durata di conservazione normale
Carne				
Rinforzi, maiale, agnello	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Carne macinata	Freezer	FoodSaver® Busta	1 anni	4 mesi
Pollame	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Pesce	Freezer	FoodSaver® Busta	2 anni	6 mesi
Formaggi a pasta dura (Non confezionare sottovuoto formaggi a pasta molle)				
Formaggio cheddar	Frigorifero	FoodSaver® Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
Parmigiano	Frigorifero	FoodSaver® Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
Verdure (Non confezionare sottovuoto funghi freschi, cipolle e aglio)				
Asparagi	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Broccoli, cavolfiore	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Cavolo, cavolini di Bruxelles	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Mais (pannocchie o in grani)	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Fagiolini	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Lattuga, spinaci	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Pisellini, taccole	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Frutta				
Albicocche, prugne	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 messi
Pesche, pesche noce	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 messi
Frutti di bosco teneri				
Lamponi, more	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
Fragole	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
Frutti di bosco sodi				
Mirtilli	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Mirtilli rossi	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni

Pane, caffè, snacks e liquidi

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver® consigliato	Durata di conservazione FoodSaver®	Durata di conservazione normale
Prodotti da forno				
Panini, Bread, pasticcini	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 mesi
Frutta secca				
Mandorle, arachidi	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
Semi di girasole	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
Caffè				
Chicchi	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Chicchi	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1 anni	3 mesi
Macinato	Freezer	FoodSaver® Busta	2 anni	6 mesi
Macinato	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	5-6 mesi	1 mesi
Prodotti liquidi				
Sughi, minestre, bolliti	Freezer	FoodSaver® Busta	1-2 anni	3-6 mesi
Liquidi in bottiglia				
Oli	Dispensa	FoodSaver® Tappo di bottigla	1-11/2 anni	5-6 mesi
Prodotti secchi				
Fagioli, cereali	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Pasta, riso	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Prodotti farinosi				
Latte in polvere	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Cocco essiccato	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Farina	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Zucchero, zucchero greggio	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Spuntini				
Patatine	Dispensa	FoodSaver® Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane
Biscotti, cracker	Dispensa	FoodSaver® Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Cura e pulizia

Per pulire l'apparecchio:

1. Premere sul pulsante a acceso/spento e rimuovere la spina dalla presa prima di iniziare la pulizia.
2. Non immergere l'apparecchio in liquidi.
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio (D), mantenendo quest'ultimo con due mani, premere i pulsanti di rilascio (J) con i pollici, ruotare l'apparecchio distante e lasciarlo riposare sul piano di lavoro.
4. Controllare la guarnizione superiore (L) intorno al vassoio di gocciolamento (N) e la guarnizione superiore (P) che circonda il vassoio superiore di rilevazione del sacchetto (O) per assicurarsi che siano liberi di tracce di cibo e che la guarnizione inferiore sia correttamente inserita nel suo canale.
5. Evitare l'uso di prodotti o materiali abrasivi per pulire qualsiasi componente dell'apparecchio. Questi detersivi possono graffiare la superficie e danneggiare il tampone in gomma nera.
6. Usare un sapone per lavastiviglie neutro e un panno caldo e umido per rimuovere il cibo residuo all'interno o intorno ai componenti.
7. Asciugare accuratamente l'apparecchio prima di riusarlo.
8. Se sull'apparecchio è montato un vassoio di gocciolamento, vuotarlo dopo ogni uso (Vedere la fig. 7). Lavare in acqua calda saponata o porre l'apparecchio nel cestello superiore della lavatrice.

Rimuovere per la pulizia

Fig. 7

Inserire in posizione saldamente con lo scatto

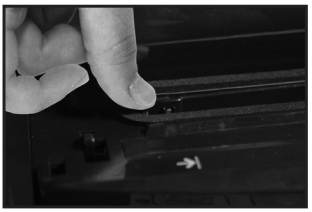


Fig. 8

Vassoio di gocciolamento antibatteri e vassoio superiore di rilevaziobe del sacchetto

Vuotare il vassoio di gocciolamento dopo ogni uso ***(Vedere la fig. 7).*** Lavarlo in acqua calda saponata o porlo nel cestello superiore della lavastoviglie. I sensori di cibo nel vassoio di gocciolamento (O) non funzionano correttamente se vi resta del liquido.

Questo apparecchio ha un indicatore 2 di vassoio è pieno. Quando un eccesso di liquido riempie il vassoio di gocciolamento, l'unità si arresta e la spia di vassoio pieno si accende. Per riprendere il funzionamento normale, aprire lo sportello dell'apparecchio (D), premere due pulsanti di rilascio (K), ruotare l'apparecchio in direzione opposta alla propria e lasciar riposare l'apparecchio sul piano di lavoro. Rimuovere il vassoio di gocciolamento, vuotarlo del liquido, pulirlo e riporlo nel suo alloggiamento. Quando si rimette a posto il vassoio di gocciolamento, mettere il lato destro in posizione, quindi chiudere saldamente il lato sinistro facendolo scattare verso il basso (Vedere la fig. 8). L'apparecchio può essere usato senza vassoio di gocciolamento, ma il sensore 6 regolabile del cibo non funzionerà senza il vassoio di gocciolamento.

Pulire il vassoio superiore di rilevazione del sacchetto dopo ogni uso. Il vassoio superiore di rilevazione del sacchetto (P) può essere rimosso per la pulizia sollevando le linguette su ciascun lato. Non tirare sui segnali di rilevazione del sacchetto per rimuovere il vassoio. Pulire quest'ultimo lavandolo in acqua calda saponata o ponendolo nel cestello superiore della lavastoviglie. Il vassoio DEVE essere inserito durante l'uso dell'apparecchio. Senza di esso, l'apparecchio FoodSaver® non rileva il sacchetto quando esso viene inserito nel canale di aspirazione (E). Dopo la pulizia, tenere l'apparecchio con le due mani e farlo ruotare verso l'alto fino a che si blocchi a scatto.

Accessori FoodSaver®

1. Lavare tutti gli accessori FoodSaver® in acqua calda usando un sapone neutro per lavastoviglie. Non immergere i coperchi nell'acqua.
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio prima di riusarlo.
3. Le basi delle scatole FoodSaver® (ma non i coperchi) possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. I coperchi delle scatole devono essere puliti strofinandoli con un panno umido.
4. Le scatole e i contenitori di colazioni, resti e sandwich FoodSaver® non vanno nel refrigeratore.
5. Le scatole FoodSaver® non possono essere usati nel forno a microonde e nel congelatore.
6. I contenitori per colazioni, resti e sandwich possono essere usati nel forno a microonde e nel lavastoviglie (solo nel cestello superiore).

www.lacantiniere.com

Soluzione dei problemi

Non succede nulla quando mi accingo a confezionare sottovuoto:

1. Controllare il cavo di alimentazione per accertarsi che sia saldamente inserito nella presa elettrica.
2. Eaminare il cavo di alimentazione per accertarsi che non sia danneggiato.
3. Controllare la presa elettrica inserendo un altro apparecchio.
4. Se l'apparecchio è dotato di chiusura a scatto, assicurarsi che esso sia chiuso e che la chiusura a scatto sia in posizione bloccata.
5. Se l'apparecchio è dotato di un commutatore di modalità, assicurarsi che sia impostato nel modo corretto.
6. Assicurarsi che il sacchetto sia posto correttamente all'interno del canale di aspirazione.
7. Attendere 20 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi e prima di riusarlo.

Nota: l'apparecchio si arresterà automaticamente se diventa caldo.

Per evitare che l'apparecchio surriscaldi:

Attendere almeno 30 secondi prima di iniziare il confezionamento sottovuoto di un altro articolo. Tenere il coperchio aperto prima di eseguire un'altra operazione.

L'aria è ancora nel sacchetto:

1. Assicurarsi che il bordo superiore del sacchetto si trovi completamente all'interno del canale di aspirazione. Se il bordo del sacchetto si trova oltre il canale di aspirazione, il sacchetto con sarà completamente sigillato.
2. Esaminare il sacchetto per accertarsi che non vi siano perdite. Per accertarsi che non vi siano perdite, sigillarlo con aria, immergerlo nell'acqua e applicare una pressione. La fuoriuscita di bollicine indicherà la presenza di aria. In tal caso usare un nuovo sacchetto.
3. Se si usa un sacchetto FoodSaver® di dimensione personalizzata, controllare il sigillo dell sacchetto. Una rugosità lungo la sigillatura del sacchetto può causare una perdita e consentire all'aria di rientrare. Tagliare il sacchetto e risigillarlo.
4. Non cercare di fare da soli giunture laterali su un sacchetto FoodSaver®. I sacchetti sono prodotti con giunture laterali speciali, che sono sigillate per la totalità del bordo esterno. Se si esegue la propria giuntura si rischia di creare una perdita e permettere all'aria di rientrare.
5. Assicurarsi che il tubo flessibile dell'accessorio non sia inserito nello sportello dell'accessorio.
6. Controllare la guarnizione intorno al vassoio di gocciolamento per assicurarsi che non vi sia presenza di tracce di cibo e che sia correttamente inserito nella guarnizione.

Il sistema completo FoodSaver®

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver® si ottengono usando i sacchetti, le scatole e i contenitori FoodSaver® facili da usare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono dotati di canali speciali che abilitano la rimozione efficiente e completa dell'aria. La costruzione a multi pieghe ne fa una barriera specialmente efficace all'ossigeno e all'umidità, impedendo la bruciatura da freddo. I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono forniti in una varietà di dimensioni.

IMPORTANTE: per evitare possibili malanni, non riusare i sacchetti dopo aver conservato carne o pesce crudi o alimenti grassi. No riusare i sacchetti che sono stati passati nel forno a microonde o sobolliti.

Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver®

La scatole FoodSaver® sono facili da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati quali muffin e altri alimento cotti in forno, liquidi e alimenti secchi. La scatole sono fornite in una varietà di stili e dimensioni e possono essere usate sul piano di lavoro, nel frigorifero o nella dispensa.

L'apparecchio di marinatura rapida è un modo eccellente per marinare alimenti in minuti invece che di ore. Qualsiasi scatola FoodSaver® può essere usata per la marinatura, ma raccomandiamo le forme quadrate o rettangolari perché è necessaria una minor quantità di marinata. Le scatole non devono essere usate nel refrigeratore.

I contenitori leggeri, impilabili rapresentano un'opzione conveniente per conservare alimenti preparati in anticipo, resti o spuntini.

Nota: far raffreddare i cibi bollenti a temperatura ambiente, prima di confezionarli sottovuoto. Altrimenti il contenuto può formare bollicine fuori della scatola.

Tappo per bottiglie FoodSaver®

Usare tappi per bottiglie FoodSaver® per confezionare sottovuoto vini, liquidi non effervescenti e oli. In tal modo sarà prolungata la durata del liquido e preservato l'aroma. Evitare l'uso del tappo su bottiglie di plastica.

Nota: non conservare sottovuoto bevande gassate o effervescenti perché la rimozione del gas causerebbe la perdita dell'effervescenza.

Come acquistare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver®
I prodotti FoodSaver® sono disponibili presso la maggior parte dei principali dettaglianti.

Garanzia

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questao prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Importantes Mesures de Précautions

Importantes Mesures de Précautions

Pour votre sécurité, sachez qu'il y a certaines mesures de précautions à prendre lorsque vous utilisez un appareil FoodSaver®:

1. Lire la Notice d'Utilisation avec soin pour toute instruction concernant l'utilisation de cet appareil. Lire toutes les instructions de cette notice avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface humide ou chaude, ou à proximité d'une source de chaleur.
3. Pour éviter toute électrocution, ne plonger aucune partie de cet appareil, prise et fiche électrique dans de l'eau ou tout autre liquide. Débrancher quand vous ne vous en servez plus et avant de le nettoyer.
4. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise électrique murale. Ne pas tirer sur le fil pour débrancher.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le fil ou la fiche électrique sont endommagés. Ne pas utiliser l'appareil si le fonctionnement est défectueux ou si l'appareil est endommagé. Veuillez ramener l'appareil au Centre de Service après-vente autorisé le plus proche de chez vous pour toute inspection, réparation ou ajustement mécanique.
6. N'utiliser l'appareil que conformément à l'usage pour lequel il a été conçu.
7. Attention: le fil électrique est court pour réduire tout risque d'enchevêtrement ou de chute dû à un long fil électrique. Vous pouvez utiliser une rallonge si ses caractéristiques électriques ne sont pas moindres que celles de l'appareil. Aucun fil électrique ne devrait pendre du plan de travail ou du dessus de la table, de telle manière qu'il serait possible pour une personne ou en particulier des enfants de s'enchevêtrer et tirer sur le fil par accident.
8. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'une plaque électrique, ou à côté d'un four chaud. Il faut être très prudent au moment de bouger des produits contenants des liquides brûlants.
9. Attendre 20 secondes entre chaque mise sous vide pour laisser l'appareil refroidir.
10. L'appareil ne peut être réparé par l'usager.
11. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que ces mêmes personnes ne soit sous la supervision ou aient été formées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
12. Si l'appareil est utilisé à côté d'enfants ou par des enfants, ceux-ci doivent être sous la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne l'utilisent comme un jouet.

Uniquement Pour Usage Domestique

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Bienvenue: FoodSaver®, Le Système d'Emballage Sous Vide.

Félicitations...

Vous êtes sur le point de profiter des avantages fraicheur du système FoodSaver®. Pendant des années, le Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® a aidé des millions de personnes à conserver la fraicheur des aliments plus longtemps que ce soit au réfrigérateur, au congélateur ou dans le placard. Le Systeme FoodSaver® est conçu pour mettre sous vide et conserver la fraicheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que n'importe quelle autre méthode de conservation plus traditionnelle. Poser l'appareil FoodSaver® sur votre plan de travail, et vous découvrirez rapidement qu'il est pratique et versatile.

Veuillez ne pas retourner cet appareil où vous l'avez acheté

Pourquoi Emballer sous Vide?

L'exposition à l'air provoque la perte de nutrition et de saveur des aliments, cause des brûlures de congélation et entraine le développement de bactéries, moisissures et champignons. Le système d'emballage sous vide FoodSaver® évacue l'air et soude à l'intérieur la saveur et la qualité. Avec toute la gamme des Sacs, Pots et Accessoires FoodSaver®, vous pouvez bénéficier aujourd'hui même des avantages d'une méthode de conservation scientifiquement prouvée qui maintient la fraicheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps.

Le Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® fait gagner du Temps et de l'Argent.

- **Vous fait économiser de l'argent.** Avec le système FoodSaver®, vous pouvez acheter en large quantité ou en promotion et mettre sous vide en portions plus petites pour éviter tout gaspillage.
- **Vous fait gagner du temps.** Cuisinez pour toute la semaine, préparez vos repas et conservez- les dans des Sacs FoodSaver®.
- **Fait mariner en quelques minutes.** L'emballage sous vide ouvre les pores des aliments, vous donnant ainsi cette saveur de parfaite marinade en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.
- **Facile pour vos invitations à dîner.** Préparez votre plat préféré et vos gâteries à l'avance et passez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Profitez des aliments de saison ou des spécialités.** Conservez plus longtemps des aliments facilement périssables ou que vous n'utilisez pas souvent.
- **Contrôlez vos portions pour votre régime.** Emballez sous vide des portions raisonnables et notez sur le sac le nombre de calories ou matières grasses.
- **Protégez vos objets.** Maintient au sec et bien organisés les objets que vous utilisez pour camper ou faire du bateau. Protège l'argent poli des ternissures en minimisant l'exposition à l'air.

Caractéristiques de Votre Appareil FoodSaver®

A. Voyants Lumineux de Contrôle
Indiquent les paramètres choisis, permet de suivre la progression de la mise sous vide et vous donne plus de contrôle.

B. Voyant de Suivi de Mise Sous Vide
Les voyants bleus vous signalent la progression du processus de mise sous vide et de soudage des sachets. Les voyants s'éteignent lorsque l'opération est terminée.

C. Touche Soudage
Fonction Soudage Instantané sans écraser. Evite que les aliments/objets délicats ne soient écrasés.

D. Porte de l'Appareil
Ouvre pour accéder au Support Rouleau et Coupoir intégrés.

E. Canal de Mise sous Vide
Tout simplement insérer un sachet et l'appareil FoodSaver® fait le reste.

F. Tuyau pour Accessoires Rétractable/ Port pour Accessoires
Le Tuyau peut être utilisé avec tous les accessoires de la Marque FoodSaver®.

Caractéristiques de Votre Appareil FoodSaver®

G. Espace Intégré de Rangement pour Rouleau
Pour ranger vos Rouleaux Sous Vide Thermosoudables FoodSaver®.

H. Coupoir pour Rouleaux
Pour faire facilement des sacs à la taille désirée.

I. Auto Détecteur de Sac
Tout simplement insérer l'ouverture du sac dans le canal de mise sous vide et l'appareil détectera et saisira le sac, le mettra sous vide et s'arrêtera automatiquement.

J. Boutons d'Ouverture
Pour ouvrir l'appareil et le nettoyer.

K. Porte de l'Appareil
Ouvre pour accéder au Support Rouleau et Coupoir intégrés.

L. Joint d'Etanchéité Inferieur (collé)

M. Bande d'Etanchéité Extra-large avec revêtement antiadhésif
Vous donne un soudage parfait sans possibilité d'entrée d'air et deux fois plus large.

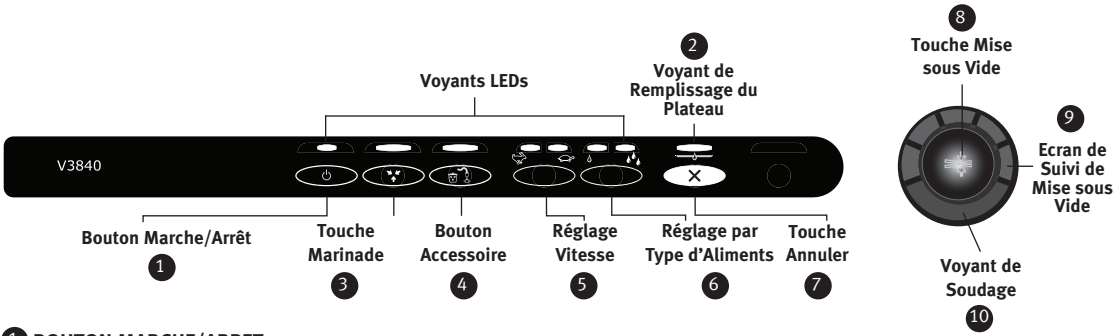
N. Plateau d'Egouttement
Capture les débordements de liquides et contient des Senseurs d'Aliments pour détecter les liquides.

O. Plateau Supérieur de Détection du Sac

P. Joint d'Etanchéité Supérieur (collé)

Q. Joint en Caoutchouc Profilé

Description de Votre Appareil FoodSaver®



1 BOUTON MARCHE/ARRET
Appuyer sur le bouton de Marche/Arrêt pour commencer. Les voyants d'Alimentation, de Vitesse et d'Aliments s'allumeront. Après la Mise sous Vide, appuyer sur le bouton de Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil. **Remarque:** Après 12 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement.

2 VOYANT DE REMPLISSAGE DU PLATEAU
Pendant la mise sous vide et le soudage, il est possible que de petites quantités de liquides, miettes et autres aliments puissent tomber à l'intérieur du Plateau d'Egouttement (N). Une fois le Plateau d'Egouttement rempli, l'appareil s'éteindra et le Voyant de Remplissage du Plateau 2 s'allumera. Pour continuer, retirer le Plateau d'Egouttement, le vider et le nettoyer à l'eau savonneuse ou le mettre sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Sécher et remettre le Plateau dans l'appareil. (Vous reporter au paragraphe Soin et Entretien)

3 TOUCHE MARINADE
Séquence prédéterminée de 10 minutes de mise sous vide par impulsion pour laisser reposer les aliments et rehausser au maximum les saveurs en un minimum de temps. Vous reporter au paragraphe "Mariner avec votre FoodSaver®" de la page 10.

4 BOUTON ACCESSOIRE
Appuyer pour la meilleure des mises sous vide avec boites et accessoires. Appuyer sur le bouton Boite Mise sous Vide 4 pour commencer le processus de mise sous vide. Le moteur continuera de tourner jusqu'à ce que la Mise sous Vide soit terminée.

5 BOUTON DE REGLAGE DE LA VITESSE
Pour la mise sous vide de produits délicats, appuyer sur le Bouton de Réglage de la Vitesse 5 jusqu'à ce que le voyant de vitesse lente soit allumé. Pour plus de contrôle, vous pouvez aussi appuyer sur le Bouton Soudage 5 quand vous le désirez pour arrêter la mise sous vide et commencer le soudage automatique. Remarque: L'appareil est réglé par défaut sur la vitesse Normale lorsqu'il est mis en marche ou quand l'alimentation a été interrompue.

6 BOUTON DE REGLAGE PAR TYPE D'ALIMENTS
Pour un emballage sous vide optimal des aliments humides ou juteux, appuyez sur le Bouton de Réglage par Type d'Aliments 6 jusqu'à ce que le voyant indiquant Humide soit allumé. Choisir le réglage Aliments Secs pour des aliments sans liquide. Le voyant indiquant Humide clignotera si les Senseurs de Soudage des Aliments détectent automatiquement de l'humidité ou du liquide dans le plateau d'Egouttement (N). Remarque: L'appareil est réglé par défaut sur "Sec" lorsqu'il est mis en marche ou quand l'alimentation a été interrompue à moins que du liquide soit détecté dans le plateau d'Egouttement. (Voir paragraphe Soin et Entretien de la Notice d'Utilisation).

7 TOUCHE ANNULER
Arrête immédiatement la fonction en cours et ouvre le Canal de Mise sous Vide.

8 ECRAN DE SUIVI DE MISE SOUS VIDE
Permet de suivre la progression de la mise sous vide pendant que l'air du sac/boite est évacué.

9 TOUCHE SOUDAGE
Fonction Soudage Instantané sans écraser -***Cette touche a quatre fonctions:***

1. Appuyer pour arrêter immédiatement la mise sous vide et commencer à souder le sac. Ceci pour éviter d'écraser des aliments délicats comme par exemple du pain, des petits gâteaux ou des pâtisseries.
2. Appuyer pour souder lorsque vous faites des sacs à partir d'un Rouleau Sous Vide Thermosoudable FoodSaver®.
3. Appuyer pour souder un sac de type Mylar (comme un sachet de chips) pour évacuer l'air et maintenir la fraicheur des aliments.

10 VOYANT LUMINEUX DE SOUDAGE
Lorsque le voyant rouge est allumé, il indique que la mise sous vide est en progression. **(Si le voyant clignote, c'est qu'il y a une erreur)**

Comment faire un Sac à partir d'un Rouleau Sous Vide Thermosoudable FoodSaver®

Lever le Coupoir

Schéma no.1

Faire glisser le Coupoir

Schéma no.2

1. Ouvrir la porte de l'appareil et placer le rouleau dans le Compartiment de Rangement du Rouleau (K). Pour de meilleurs résultats, insérer le rouleau avec le rabat du matériel vers le bas. **Remarque:** les sacs peuvent être soudés avec la porte fermée ou ouverte.
2. Lever la Barre du Coupoir du Rouleau (H) et placer le plastique pour sachet sous le Coupoir ***(Voir schéma no.1)***
3. Tirer suffisamment de plastique pour contenir l'aliment qui va être emballé sous vide plus 4 pouces. Baisser la Barre du Coupoir (H) et faire glisser le Coupoir à travers la Barre ***(Voir schéma no.2).***
4. Appuyer sur la touche Soudage (C). Le voyant rouge de Soudage s'allumera.
5. En utilisant les deux mains, insérer l'ouverture du sac dans le Canal de Mise sous Vide (E) jusqu'à ce que le moteur de serrage se mette en marche. Le sachet doit être centré entre les flèches.
6. Lorsque le voyant rouge de soudage 10 s'éteint, le soudage est terminé. Vous pouvez alors retirer le sac du Canal de Mise sous Vide (E).
7. Le fond du sac est maintenant soudé.
8. Maintenant vous êtes prêt à mettre sous vide et à souder avec votre nouveau sac ***(Voir ci-dessous).***

Comment Emballer sous Vide avec les Sacs Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®

Insérer le Sac

Schéma no.3

1. Commencer avec un Sac Sous Vide Thermosoudable de FoodSaver® (ou créer un sac en suivant les instructions du paragraphe ci-dessus intitulé "Comment faire un Sac à partir d'un Rouleau").
2. Mettre l'aliment ou les aliments dans le sac, en laissant au moins 8 cm (3 pouces) d'espace entre le contenu et l'ouverture du sac.
3. En utilisant les deux mains, insérer l'ouverture du sachet courbé vers le bas à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide (E) jusqu'à ce que le moteur de serrage se mette en marche ***(Voir Schéma no.3).*** Le voyant de suivi de Mise sous Vide s'allumera.
4. Continuer à tenir le sac jusqu'à ce que la pompe de mise sous vide se mette en marche. Vous pouvez maintenant relâcher le sac. **Remarque:** Pour éviter d'écraser des aliments délicats, vous pouvez appuyer sur la touche Soudage (C) à n'importe quel moment pour commencer la mise sous vide automatique.
5. Une fois le voyant rouge de Soudage 10 éteint, retirer le sac. Réfrigérer ou congeler si nécessaire. (Vous reporter au paragraphe sur les conseils de sécurité) **Remarque:** Attendre au moins 20 secondes entre chaque soudage pour permettre à l'appareil de refroidir correctement.

Directives pour emballer sous vide

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballge sous vide prolonge la fraîcheur des denrées ; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

Moisissures – Faciles à identifier en raison de leur feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

Levures – Provoquent la fermentation, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de temperatures modérées pour se multiplier. Elles croissant avec ou sans air. La réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, Clostridium botulinum (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie peut présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation a -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

Conseils de préparation et de réchauffage

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide: Faites-les toujours dégeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

Pour réchauffer les aliments aux micro-ondes, dans un sac FoodSaver®, coupez un coin du sac et posez-le dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne réchauffez pas aux micro-ondes de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs FoodSaver®. Autre méthode: placez le sac FoodSaver® dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.

Préparation de la viande et du poisson:

Pour obtenir les résultats optimaux, pré congelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver®. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure sera supérieure.

S'il est impossible de les pré congeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la ligne de soudure. Laissez l'essuie-tout dans le sac, il absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide.

Remarque: Le bouf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.

Préparation des fromages à pâte dure:

Pour conserver le fromage, l'emballer sous vide après utilisation. Faire un sac FoodSaver® extra long, compter 2.5 cm (1-pouce) de matériel plastique additionnel pour chaque fois qu'il vous faudra ouvrir et ressouder le sac, en plus des 8 cm (3-pouces) d'espace que vous laissez normalement entre le contenu et la partie soudée. Couper tout simplement le bord qui a été soudé et retirer le fromage. Une fois que vous êtes prêt à réemballer le fromage, le mettre dans le sac et ressouder.

IMPORTANT: A cause des risques de bactéries anaérobies, il est préférable de ne pas emballer sous vide le fromage à pâte molle.

Conseils pour la Préparation des Légumes:

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce processus suspend l'action des enzymes qui pourrait entrainer perte de saveur, couleur et texture. Pour blanchir les légumes, les plonger dans de l'eau bouillante ou les mettre dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais croquants. Le blanchiment prend environ 1 à 2 minutes pour les légumes à feuilles vertes et les pois; 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes coupées en rondelles ou le brocoli ; 5 minutes pour les carottes; et entre 7 et 11 minutes pour les épis de mais. Après les avoir blanchi, plonger les légumes dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Et enfin, essuyer les légumes avec un torchon avant de les emballer sous vide.

Remarque: Tous les légumes conserves (brocolis, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils ne doivent qu'être congelés.

Il est préférable de pré congeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement gelés avant de les emballer sous vide.

www.lacantiniere.com

Directives pour emballer sous vide

Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver® que vous souderez puis remettrez au congélateur.
IMPORTANT: A cause des risques de bactéries anaérobies, il est préférable de ne pas emballer sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Préparation des légumes-feuilles:
Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.

Préparation des fruits:
Mieux vaut pré congeler les fruits tendres et petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs.Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver® que vous souderez puis congèlerez.

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Si vous désirez simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver®.

Préparation des produits de boulangerie:
Nous conseillons d'emballer les produits de boulangerie mous et légers dans les contenants FoodSaver® afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, pré congelez l'article 1 ou 2 heures – il doit être dur. Économisez du temps : préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour utilisation ultérieure.

Préparation du café et des aliments en poudre:
Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuietout au haut du sac avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver®, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver® avec le contenant d'origine.

Préparation des liquides:
Pré congelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateau à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver®. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.
Pour emballer sous vide des liquides non-gazeux en bouteilles, vous pouvez utiliser un Bouchon de FoodSaver® avec le récipient original. Rappelez-vous de laisser au moins 2.5 cm (1-pouce) d'espace entre le contenu et le fond du bouchon de la bouteille. Vous pouvez refermer les bouteilles sous vide après chaque usage.

Directives pour Repas Préparés à l'Avance, Restes et Sandwiches:
Conserver efficacement vos repas préparés à l'avance, restes et sandwiches dans les boites faciles à ranger et légères de FoodSaver®. Vous pouvez les passer au four à micro-ondes, les mettre sur le panier supérieur de votre lave-vaisselle et ils vous sont donnés avec un adaptateur personnalisé. Ces boites légères seront prêtes à être emmenées au bureau ou à l'école, en même temps que vous !

Préparation des collations:
Vos grignotines resteront fraîches plus longtemps, les craquelins par exemple, si vous les emballez sous vide dans des contenants FoodSaver® qui les empêcheront d'être écrasés ou d'absorber de l'humidité.

Emballer Sous Vide du Non-Alimentaire

Le système d'emballage sous vide de FoodSaver® protège aussi le non-alimentaire de l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Suivre tout simplement les instructions concernant l'emballage sous vide avec Sacs, Pots, Boites et Accessoires de FoodSaver®. Pour emballer sous vide des objets en argent, envelopper les pointes des fourchettes dans quelque chose de doux et épais comme par exemple des serviettes en papier, ceci pour éviter de percer le sac. Les Sacs de FoodSaver® sont parfaits pour des excursions. Pour camper ou pour faire des randonnées, garder au sec et compacter vos allumettes, cartes et aliments. Pour de l'eau fraiche, remplir simplement un Sac FoodSaver® avec des glaçons, le mettre sous vide et quand vous en avez besoin, laisser le sac à glaçons fondre. Si vous partez faire du bateau, emballer sous vide vos aliments, pellicules et des vêtements pour vous changer. Rappelez-vous d'apporter avec vous un couteau ou des ciseaux pour ouvrir le sac. Pour maintenir votre trousse d'urgence dans un endroit sur et au sec, emballer sous vide fusées, piles, lampes de poche, allumettes, bougies et autres nécessités. Votre trousse d'urgence sera ainsi maintenu au sec et bien organisée que ce soit chez vous, dans la voiture ou sur le bateau.

www.lacantiniere.com

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

Conseils en tout genre

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

1. La Mise sous Vide NE remplace PAS le processus de mise en conserve. Les produits périssables ont quand même besoin d'être réfrigérés ou congelés.
2. Pour de meilleurs résultats, utiliser les Sacs, Pots, Boites et Accessoires de la marque FoodSaver®.
3. Pendant le processus d'emballage sous vide, il est possible que de petites quantités de liquides, miettes ou particules d'aliments tombent dans le Plateau d'Egouttement (O), ce qui pourrait obstruer la pompe et endommager l'appareil.

Pour éviter que cela arrive, suivre les conseils suivants:

   a. Pour aliments humides ou juteux: Pré-congeler et éviter de faire déborder les sacs. Vous pouvez aussi mettre une serviette en papier à l'intérieur du sac et sous la zone de soudage avant de commencer l'emballage sous vide.
   b. Pour soupes, sauces ou liquides: Pré-congeler et éviter de faire déborder les sacs. Ou bien, utiliser un pot ou une boite dans le réfrigérateur.
   c. Pour aliments en poudre ou granule: Eviter de faire déborder les sacs ou bien utiliser un pot ou une boite. Vous pouvez aussi mettre un filtre à café ou une serviette en papier à l'intérieur avant d'emballer sous vide.
   d. Vider le Plateau d'Egouttement (N) après chaque utilisation.

4. Pour éviter les débordements, toujours laisser au moins 8 cm (3 pouces) d'espace entre le contenu du sac et l'ouverture du sac. Et laisser au moins un pouce d'espace en plus chaque fois que vous réutilisez le Sac.
5. Si vous utiliser un sac de FoodSaver®, ne pas créer les côtés vous-même. nos sacs sont conçus avec un joint spécial sur le côté, qui est soudé sur toute la surface et jusqu'à l'extrémité extérieure.
6. Pour éviter les plis sur la partie soudée, au moment de mettre sous vide des produits volumineux, étirez doucement le sac pour l'aplanir en même temps que vous insérez le sac dans le canal de mise sous vide, le maintenir ainsi jusqu'à ce que la pompe se mette en marche.
7. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac est correctement soudé, recommencer l'opération.
8. Lorsque vous emballez sous vide des produits aux bords tranchants (spaghetti, couverts, etc.), il est recommandé de les envelopper avec quelque chose de doux et moelleux comme par exemple une serviette en papier, ceci pour éviter de percer le sac. Vous pouvez aussi utiliser un pot ou une boite au lieu du sac.
9. Lorsque vous utilisez des accessoires, rappelez-vous de laisser 2.5 cm (1 pousse) d'espace entre le contenu et le dessus du pot ou de la boite.
10. Mettre les fruits au congélateur et blanchir les légumes avant de les emballer sous vide pour de meilleurs résultats. Vous reporter au paragraphe intitulé "Directives pour Emballer Sous Vide" pour plus d'information.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, ou si le voyant de la Touche Soudage(C) clignote en cas d'erreur:
    a. Vérifier le fil électrique et vous assurer qu'il est bien branché sur la prise murale.
    b. Examiner le fil électrique pour être sûr qu'il n'est pas endommagé.
    c. Vérifier que la prise murale fonctionne correctement en y branchant un autre appareil
    d. Vérifier que le Plateau Supérieur de Détection du Sac (O) est correctement inséré.
    e. Assurez-vous que le sac est correctement placé à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide (E). (Vous reporter au paragraphe intitulé " Comment Emballer sous Vide avec les Sacs Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®)
    f. Assurez-vous que les Boutons de Relâche (J) sont correctement verrouillés.
    g. Vérifier la mousse d'étanchéité (L) qui se trouve autour du Plateau d'Egouttement et vous assurer qu'il n'y a pas de résidus d'aliments et qu'il est correctement inséré dans le canal du joint
    h. Vérifier le joint supérieur (P) autour du Plateau Supérieur de Détection du Sac (O) et vous assurer qu'il n'y a pas de résidus d'aliments.
    i. Si l'appareil est surchauffé, le laisser refroidir pendant 20 minutes.
    j. Pour plus de conseils d'utilisation, vous rendre sur notre page internet www.foodsaver.com.

Conseils sur la mise sous vide d'un sac

Eviter les plis au moment d'insérer le sac dans le Canal de Mise sous Vide(E).

Les plis sur la partie soudée peuvent provoquer des fuites et laisser entrer l'air à l'intérieur du sac. Pour éviter que des plis se forment au moment ou vous insérez le sac dans le canal de mise sous vide(E), tenir le sac avec les deux mains tout en étirant doucement pour l'aplanir jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Si vous découvrez des plis après la mise sous vide et le soudage, alors tout simplement ouvrez le sac et recommencez l'opération.

Si le moteur est en marche pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter, veuillez prendre en considération:

Si vous mettez sous vide un sac, assurez-vous que ce sac est soudé correctement (Vous reporter au paragraphe "Comment faire un Sac à Partir d'un Rouleau"). Vérifier qu'il n'y a pas de particules d'aliments sur le joint autour du Plateau d'Egouttement et que le joint est correctement inséré dans son canal.

Si vous emballez sous vide avec un accessoire, vérifiez que le tuyau pour accessoire est correctement attaché.

www.lacantiniere.com

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide (suite)

Comment souder un sac lorsque vous faites un sac depuis un rouleau:
Appuyer sur la Touche Soudage (C) avant de placer le plastique à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide (E). Une fois que le sac est à l'intérieur, le processus de Soudage commencera immédiatement.
Remarque: Si vous oubliez d'appuyer sur la Touche de Soudage avant d'insérer le sac dans le Canal de Mise sous Vide(E), la pompe se mettra en marche, ce n'est pas un problème, Appuyez tout simplement sur la Touche de Soudage pour éviter que la pompe ne fonctionne en continue, et le processus de soudage commencera.

Comment éviter que de l'humidité ou du liquide ne tombe dans le Plateau d'Egouttement (N) ou qu'il ne soit attrapé à l'intérieur du bord soudé:
Vous pouvez soit pré-congeler les aliments humides comme par exemple la viande crue pendant 1-2 heures avant d'emballer sous vide, ou bien vous pouvez mettre une serviette en papier entre l'aliment et le fond du sac pour absorber l'excès de liquides. Assurez-vous de laisser au moins 8 cm (3 pouces) entre la serviette en papier et le fond du sac pour que le soudage se fasse correctement avec le papier à l'intérieur du sachet et non pas entre la zone de soudage.

Assurez-vous que l'appareil a le temps de refroidir.
Attendre au moins 20 secondes entre chaque soudage. Si l'appareil est utilisé intensivement, il s'arrêtera de fonctionner pour éviter toute surchauffe. Si cela vous arrive, attendre 20 minutes pour laisser l'appareil refroidir.

Conseils pour une Mise sous Vide avec Accessoires

Comment préparer les accessoires de FoodSaver® pour un Emballage sous Vide

Les accessoires incluent les Bouchons, Pots et Boites Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®.

1. Toujours laisser au moins 2.5cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et le bord.
2. Essuyer les bords du pot, de la boite ou de la bouteille pour vous assurer qu'ils sont bien propres et secs.
3. Mettre le couvercle sur le pot, la boite, ou le bouchon sur la bouteille.
4. Pour les accessoires ayant un large bouton sur le couvercle, tourner le bouton sur la position" Sous Vide". Mettre sous vide en suivant les indications ci-dessous. Lorsque la mise sous vide est terminée, tourner le bouton sur la position "Fermé" avant de retirer le tuyau.
5. Pour les accessoires sans large bouton sur le couvercle, mettre sous vide en suivant les indications ci-dessous.

Comment Mariner vos Plats avec l'appareil FoodSaver®

Votre Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® a un Cycle Spécial Marinade qui dure environ dix minutes. Le moteur de mise sous vide "retiendra" l'évacuation de l'air pour plusieurs minutes puis le relâchera puis laissera les aliments se "reposer" pendant 30 secondes. Ce processus se répétera deux fois de suite. Ce processus par "Impulsion" et "Repos" permettra aux aliments de mariner plus rapidement. Une fois le Cycle Rapide Marinade terminé, l'appareil commencera à émettre un bip pour indiquer que la marinade est terminée. Le Pot pour Marinade de FoodSaver® est l'accessoire parfait pour mariner des aliments. Sous emballage sous vide, vous pouvez mariner vos aliments en quelques minutes parce que le processus de mise sous vide ouvre les pores de l'aliment et lui permet d'absorber la marinade plus rapidement.
Remarque Importante: Utiliser le Pot pour Marinade de FoodSaver® avec un couvercle transparent et un grand bouton blanc sur le couvercle. Pendant le Cycle de Marinade, assurez-vous que le bouton sur le couvercle de l'accessoire est bien sur la position OUVERTE. Ne pas mettre le bouton sur la position Sous Vide. La position Sous Vide du bouton permettra au Pot de Marinade d'être utilisé pour une conservation prolongée sous vide.

1. Préparer suffisamment de votre marinade préférée pour couvrir complètement l'aliment à l'intérieur du pot à marinade. Toujours laisser au moins 2.5 cm (1pouce) d'espace entre le contenu et le bord.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'aliments sur le joint en caoutchouc des couvercles ou sur le bord du pot à marinade.
3. Assurez-vous que le Tuyau pour Accessoires est correctement connecté au couvercle du Pot pour Marinade.
4. Assurez-vous que le bouton sur le couvercle est bien sur la position OUVERT.
5. Assurez-vous que le couvercle est fermement attaché à la base du pot à marinade.
6. Appuyer sur la Touche Marinade du panneau de contrôle
7. Votre Système d'Emballage sous Vide FoodSaver® commencera alors son Cycle de Marinade Rapide. Le Voyant Lumineux de Marinade clignotera pour indiquer que le processus a commencé.
8. Pendant le premier cycle de mise sous vide, le Voyant de Mode Marinade s'allumera. Pendant le processus de Marinade, vous verrez l'Ecran de Suivi clignoter pendant les périodes de Rétention et de Repos.
9. Pour maintenir la fraicheur des aliments, après avoir terminé le cycle de marinade, l'appareil commencera à émettre un bip qui vous indiquera que le Cycle de Marinade Rapide est terminé. Appuyer sur n'importe quelle touche pour le réduire au silence. Vous pouvez maintenant soit cuire ou réfrigérer l'aliment que vous avez mariné.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Conservation Viandes, Fromages, Légumes Et Fruits

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver® conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver®	Durée de conservation normale
Viandes				
Boeuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver®	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver®	2 ans	6 mois
Fromages à pâte dure (Ne pas emballer sous vide des fromages à pâtes molles)				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver®	4-8 mois	1-2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver®	4-8 mois	1-2 semaines
Légumes (Ne pas emballer sous vide des champignons frais, des oignons ou de l'ail)				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Brocoli, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Chou, choux de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Maïs (épis ou grains)	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours
Pois mange-tout, Sugar snap	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Fruits				
Abricots, prunes	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Petits fruits mous				
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	1 semaine	1-3 jours
Fraises	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	1 semaine	1-3 jours
Petits fruits plus durs				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours

Conservation Produits de boulangerie, café et collationsa

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver® conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver®	Durée de conservation normale
Produits de boulangerie				
Baguels, pain, pâtis-series	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Noix				
Amandes, arachides	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	2 ans	6 mois
Café				
Café en grains	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Café en grains	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sac FoodSaver®	2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	5-6 mois	1 mois
Liquides préparés				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-2 ans	3-6 mois
Liquides en bouteille				
Huiles	Garde-manger	Bouchon FoodSaver®	1-11⁄2 ans	5-6 mois
Aliments secs				
Légumineuses, céré-ales	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Pâtes alimentaires, riz	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Aliments en poudre				
Lait sec	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Noix de coco séchée	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Farine	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Sucre, cassonade	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Grignotines				
Chips	Garde-manger	Contenant FoodSaver®	3-6 semaines	1-2 semaines
Biscuits, craquelins	Garde-manger	Contenant FoodSaver®	3-6 semaines	1-2 semaines

Soin et Entretien

Pour Nettoyer l'Appareil:

1. Appuyer sur le bouton de Marche/Arrêt et débrancher avant de nettoyer.
2. Ne pas plonger dans du liquide.
3. Ouvrir la porte de l'appareil (D), tout en tenant l'appareil avec les deux mains, appuyer sur les deux Boutons de Relâche (J) avec vos pouces, tourner l'appareil dans le sens opposé à vous et poser l'appareil sur le plan de travail.
4. Vérifier qu'il n'y a aucune particule d'aliments sur le Joint Inferieur (L) autour du Plateau d'Egouttement (N) et le Joint Supérieur (P) qui se trouve autour du Plateau de Détection du Sac (O) et assurez-vous que le joint en mousse inférieur est correctement inséré dans son canal.
5. Eviter d'utiliser des produits abrasifs pour nettoyer les éléments de cet appareil. Ces produits nettoyants peuvent raillés les surfaces et endommager les coussinets en caoutchouc noir.
6. Utiliser un liquide-vaisselle doux et un chiffon humide et tiède pour essuyer les résidus d'aliments qui se trouvent à l'intérieur ou autour des éléments.
7. Bien sécher avant de réutiliser.
8. Si votre appareil a un Plateau d'Egouttement, vider le plateau après chaque utilisation (Voir Schéma no. 7). Nettoyer avec de l'eau tiède et savonneuse ou le mettre sur le panier supérieur du lave-vaisselle.

Retirer pour Nettoyer

Schéma No.7

Enclencher fermement

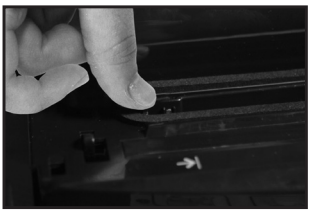


Schéma No.8

Plateau d'Egouttement Antibactérien & Plateau Supérieur de Détection du Sac

Vider le Plateau d'Egouttement après chaque utilisation ***(Voir Schéma No.7).*** Nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse et le mettre sur le panier supérieur du l ave-vaisselle. Les Détecteurs d'Aliments du Plateau d'Egouttement (O) ne fonctionneront pas correctement s'il reste du liquide sur le Plateau.

Cet appareil a un indicateur de remplissage du Plateau (2). Lorsqu'il y a trop de liquides sur le plateau, l'appareil s'éteint et le voyant de remplissage du plateau s'allume. Pour continuer à utiliser l'appareil, ouvrir la porte de l'appareil (D), appuyer sur les deux boutons de relâche (K), tourner l'appareil dans le sens oppose à vous et le poser sur le plan de travail. Retirer le Plateau d'Egouttement, le vider et le nettoyer puis le remettre en place. Au moment de le remettre en place, commencer par le côté droit du plateau puis enclencher fermement en place le côté gauche (Voir Schéma No. 8). Il est possible d'utiliser l'appareil sans le Plateau d'Egouttement, cependant le réglage du senseur d'aliments (6) ne fonctionnera pas sans le Plateau d'Egouttement.

Nettoyer le Plateau Supérieur de Détection du Sac après chaque utilisation. Vous pouvez retirer le Plateau Supérieur de Détection du Sac (P) pour le nettoyer, le retirer en levant les onglets de chaque côté. Ne pas tirer sur les caoutchoucs des Senseurs supérieurs de détection du sac pour retirer le Plateau Supérieur de Détection du Sac. Nettoyer le Plateau Supérieur de Détection du Sac avec de l'eau chaude savonneuse ou le mettre sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Le Plateau Supérieur de Détection du Sac DOIT être inséré pour pouvoir utiliser l'appareil. Sans le Plateau Supérieur de Détection du Sac, votre Appareil FoodSaver® ne sera pas capable de détecter le sac au moment de l'insertion dans le Canal de Mise sous Vide (E). Apres avoir net-toyé l'appareil, le tenir avec les deux mains et le faire tourner en position droite jusqu'à ce que les loquets s'enclenchent.

Accessoires FoodSaver®

1. Nettoyer tous les accessoires FoodSaver® à l'eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. Ne pas plonger les couvercles dans l'eau.
2. Bien rincer avant utilisation.
3. Les bases des pots FoodSaver® (mais pas les couvercles) peuvent être placés sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Les couvercles des pots doivent être essuyés avec un chiffon humide.
4. Les Pots FoodSaver® et les Boites FoodSaver® pour repas, restes, sandwiches et collations ne devraient pas être utilisés dans le congélateur.
5. Ne pas utiliser les Pots FoodSaver® dans le four à micro-ondes ou dans le congélateur.
6. Les Boites FoodSaver® pour repas, restes, sandwiches et collations vont au four à micro-ondes et au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Diagnostique des Anomalies

J'essaye d'emballer sous vide mais il ne se passe rien:

1. Vérifier que la fiche du fil électrique est enfoncée correctement dans la prise murale.
2. Verifier que le fil électrique n'est pas endommagé.
3. Verifier que la prise murale fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
4. Si votre appareil a des loquets, assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que les loquets sont bien verrouillés en place.
5. Si votre appareil fonctionne en mode commute, assurez-vous d'avoir choisi le mode correct.
6. Assurez-vous que le sac est correctement en place à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide.
7. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse, puis essayer encore une fois.

Remarque: L'appareil s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe.

Pour éviter que votre appareil ne surchauffe:

Attendre au moins 20 secondes que l'appareil refroidisse avant de commencer à emballer sous vide un autre produit. Maintenir le couvercle fermé avant de mettre sous vide.

Il y a encore de l'air dans le sac:

1. Assurez-vous que l'ouverture du sac est bien complètement à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide. Si le bord du sac reste à l'extérieur du Canal de Mise sous Vide, le sac ne se soudera pas correctement.
2. Vérifier que le sac n'a pas de fuites. Pour vérifier si le sac a des fuites, le souder avec de l'air à l'intérieur puis le plonger dans de l'eau et appuyer. Les bulles d'air vous indiqueront qu'il y a des fuites. Utiliser un autre sac si des bulles remontent à la surface.
3. Si vous utilisez un sac FoodSaver® fait sur mesure, vérifier le soudage du sac. Un pli dans le sachet à la hauteur du soudage peut entrainer des fuites et laisser rentrer l'air, couper simplement le sac et recommencer le soudage.
4. Ne pas essayer de faire vous-même les coutures des côtés du sac FoodSaver®. Les sacs sont fabriqués avec une couture spéciale sur les côtés, qui sont soudés jusqu'à l'extrémité extérieure. Faire vous-même les coutures de côté du sac pourrait entrainer des fuites et laisser entrer l'air.
5. Assurez-vous que le Tuyau pour Accessoire est bien inséré dans l'appareil.
6. Vérifier qu'il ne reste pas d'aliments sur le joint qui se trouve autour du Plateau d'Egouttement et sur le joint supérieur sous le couvercle et qu'il est correctement inséré dans son canal.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Le Système FoodSaver® au Complet

Profiter totalement de votre appareil FoodSaver® avec les Sacs, Pots et Accessoires faciles à utiliser de FoodSaver®.

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver®

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver® ont été conçus pour permettre l'évacuation complète et efficace de l'air. Les multiples épaisseurs les rendent particulièrement efficaces contre la pénétration de l'oxygène et de l'humidité, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Vous trouverez les Sacs et Rouleaux FoodSaver® en plusieurs tailles.

IMPORTANT: Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui sont passés au four à micro-ondes ou qui ont mijotés.

Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver®

Les Pots FoodSaver® sont simples à utiliser et parfaits pour emballer des produits délicats tels que muffins et autres pâtisseries, liquides et aliments secs. Vous trouverez les pots en une multitude de styles et de tailles, ils peuvent être utilisés sur le plan de travail, dans le réfrigérateur ou dans le placard.

La Marinade Rapide est un excellent moyen de mariner les aliments en quelques minutes au lieu de plusieurs heures. Vous pouvez utiliser n'importe quel Pot FoodSaver® pour vos marinades mais nous vous recommandons les récipients carrés ou rectangulaires parce que vous aurez besoin de moins de marinade. Les Pots ne devraient pas être utilisés dans le réfrigérateur.

Les boites empilables et légères sont pratiques pour conserver la fraicheur des repas préparés à l'avance, des restes et des collations.

Remarque: Laisser les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide. Sinon il est possible que le contenu bouillonne et déborde du pot.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver®

Utiliser les Bouchons FoodSaver® pour emballer sous vide du vin, des liquides non-gazeux et des huiles. Cela permettra au liquide de durer plus longtemps et de conserver son goût plus longtemps. Evitez d'utiliser les Bouchons sur des bouteilles en plastique.

Remarque: Ne pas emballer sous vide des liquides gazeux ou mousseux car l'évacuation du gaz rendra ces boissons plates.

A quel endroit puis-je acheter les Sacs, Rouleaux et Accessoires de FoodSaver®?

Les produits FoodSaver® sont disponibles dans la plupart des magasins.

Garantie

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

www.lacantiniere.com

Medidas de seguridad

Important Safeguards

Para su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice el aparato FoodSaver®:

1. Lea atentamente el manual del usuario para ver las instrucciones de uso. Lea todas las instrucciones de este manual antes de utilizar el aparato.
2. No utilice el aparato en superficies mojadas o calientes, o cerca de fuentes de calor.
3. Para evitar descargas eléctricas, evite sumergir parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
4. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo desconecte tirando del cable.
5. No utilice el aparato con un cable de alimentación o enchufe en mal estado. No use el aparato si no funciona bien o presenta algún tipo de daño. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
6. Utilice el aparato sólo para lo que está diseñado.
7. Precaución: se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgos de enredos o tropiezo de uno más largo. Se puede utilizar un cable alargador cuando el régimen eléctrico marcado no sea inferior al de este aparato. No deje ningún cable colgando sobre la encimera o la mesa para evitar tropiezos o tirones accidentales, especialmente por parte de niños.
8. No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos u hornos calientes. Extreme la precaución cuando traslade productos que contengan líquidos calientes.
9. Espere 20 segundos entre sellados para que el aparato pueda enfriarse.
10. El usuario no debe intentar reparar el aparato.
11. Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado e instruido acerca del uso del aparato.
12. Es necesario supervisar estrechamente cuando sea utilizado por niños o cerca de estos, para evitar que jueguen con el mismo.

Exclusivamente para uso doméstico
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenido al sistema de sellado al vacío FoodSaver®

¡Felicidades!

Está a punto de disfrutar de toda la frescura que aporta el FoodSaver®. Durante años, el sistema de envasado al vacío FoodSaver® ha ayudado a millones de hogares a mantener los alimentos frescos durante más tiempo en la nevera, el congelador o la despensa. El sistema FoodSaver® se ha diseñado para extraer el aire y alargar la frescura de los alimentos hasta cinco veces más que con los métodos de conservación habituales. Tenga su FoodSaver® siempre a mano y pronto descubrirá su comodidad y versatilidad.

No devuelva este producto al punto de compra

¿Por qué envasar al vacío?

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valor nutritivo y sabor, provoca quemaduras por congelación y fomenta la proliferación de bacterias, mohos y levaduras. El sistema de envasado al vacío FoodSaver® elimina el aire y conserva el sabor y la calidad de los alimentos. Con el juego completo de bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver®, podrá ampliar sus opciones y disfrutar de los beneficios de un método de conservación científicamente probado que conserva los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo.

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® ahorra tiempo y dinero.

- **Ahorre dinero.** Con el sistema FoodSaver®, puede comprar en grandes cantidades o aprovechar ofertas y envasar los alimentos al vacío y en las cantidades que desee, sin desperdiciar nada.
- **Ahorre tiempo.** Cocine para toda la semana y guarde las comidas en bolsas FoodSaver®.
- **Marine en cuestión de minutos.** El envasado al vacío abre los poros de los alimentos, de forma que puede lograr un marinado intenso en minutos, en lugar de horas.
- **Disfrute de sus reuniones.** Cocine esos platos para grandes ocasiones o que son su especialidad de antemano y disfrute de la compañía de sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o típicos.** Conserve durante más tiempo los artículos más perecederos o de uso más infrecuente.
- **Controle mejor las raciones de su dieta.** Envase al vacío las raciones justas y anote en la bolsa el número de calorías y/o los gramos de grasa.
- **Proteja los artículos no comestibles.** Mantenga secas y organizadas las provisiones para excursiones o el barco. Proteja el pulido de plata reduciendo al mínimo la exposición al aire.

Características del aparato FoodSaver®

A. Controles y luces de indicación
Para indicar el ajuste actual, el progreso del vacío u tener un mejor control.

B. Visualización del progreso del vacío
Las luces azules indican el progreso del proceso de vacío y sellado. Todas las luces se apagan cuando termina todo el proceso.

C. Botón de sellado
Característica de sellado instantáneo sin aplastar los alimentos. Evita aplastar los alimentos más delicados.

D. Puerta del aparato
Permite acceder al portarrollos y al cortador incorporados.

E. Canal de vacío
Simplemente, introduzca la bolsa y el aparato FoodSaver® hará el resto.

F. Puerto de tubo retraible/accesorios
El tubo para accesorios se puede utilizar con todos los accesorios de la marca FoodSaver®.

Características del aparato FoodSaver®

G. Portarrollos incorporado
Para el almacenamiento de los rollos de sellado al vacío FoodSaver.

H. Barra de corte del rollo
Facilita la creación de bolsas de tamaño personalizado.

I. Detector automático de bolsa
Introduzca el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío y la máquina detectará, sujetará la bolsa, aplicará el vacío y se apagará automáticamente.

J. Botones de apertura
Para abrir el aparato y poder limpiarlo.

K. Puerta del aparato
Permite acceder al portarrollos y al cortador incorporados.

L. Junta inferior (pegada)

M. Banda de sellado extra ancha con revestimiento no adhesivo
Proporciona un sellado de gran seguridad y hermético, dos veces más ancho.

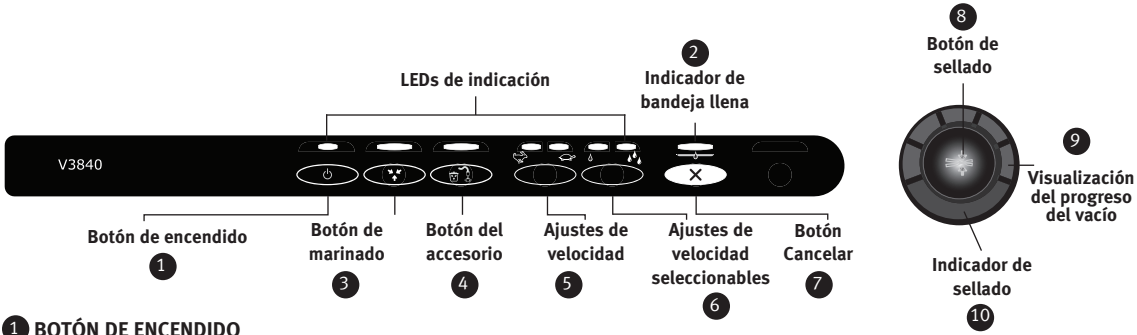
N. Bandeja de goteo
Recoge los líquidos que se derraman, e incluye detectores de líquido.

O. Bandeja de detección de la bolsa superior

P. Junta superior (pegada)

Q. Borde del sello de goma

Características del aparato FoodSaver®



1 BOTÓN DE ENCENDIDO
Pulse el botón de encendido para comenzar. El indicador de corriente, el indicador de velocidad, y las luces indicadoras de alimento se iluminarán. Una vez realizado el sellado al vacío, pulse el botón de encendido para apagar el aparato. **Nota:** tras 12 minutos, el aparato se apagará automáticamente.

2 LUZ INDICADORA DE BANDEJA LLENA
Durante el proceso de sellado al vacío, pueden caer en la bandeja de goteo pequeñas cantidades de líquido, migas o trocitos de alimentos (N). Cuando la bandeja de goteo, se llena de líquido la unidad se apaga y se activa el indicador de bandeja llena 2. Para reanudar el funcionamiento normal, saque la bandeja de goteo, vacíe el líquido y lávela con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. Seque la bandeja y vuelva a colocarla (Consulte Cuidados y limpieza)

3 BOTÓN DE MARINADO
Una secuencia predeterminada de diez minutos de pulsos de vacío que permite que los alimentos cojan todo el sabor en la menor cantidad de tiempo. Consulte la sección "Marinar con el FoodSaver®" en la página 10.

4 BOTÓN DE ACCESORIOS
Púlselo para lograr el mejor vacío para recipientes y accesorios. Pulse el botón de vacío para recipientes 4 para iniciar el proceso de vacío. El motor se activará hasta finalizar el proceso de sellado al vacío.

5 BOTÓN DE AJUSTES DE VELOCIDAD
Cuando desee sellar al vacío cosas delicadas, pulse el botón de ajuste de velocidad 5, de forma que se encienda la luz de indicación de velocidad delicada. Para un mayor control, pulse el botón de sellado 5 en cualquier momento y comience el proceso de sellado automático. **Nota:** al pulsar el botón de encendido, o cuando se interrumpe la alimentación eléctrica del aparato, éste volverá a la velocidad normal.

6 BOTÓN DE AJUSTES DE VELOCIDAD SELECCIONABLES
Para un vacío y sellado óptimos de alimentos húmedos y jugosos, pulse el botón de ajuste de alimento 6 hasta que se encienda la luz indicadora de humedad de alimentos. Seleccione el ajuste para alimentos secos para los alimentos sin líquido. La luz indicador de humedad de alimentos parpadeará cuando los sensores de sellado detecten automáticamente humedad o líquido en la bandeja de goteo (N). Nota: el aparato volverá al ajuste "seco" al pulsar el botón de encendido o cuando haya una interrupción de corriente, a no ser que se detecte líquido en la bandeja de goteo. (Consulte la sección Cuidados y limpieza) de este manual del usuario).

7 BOTÓN CANCELAR
Detiene inmediatamente la función actual abriendo el canal de vacío

8 VISUALIZACIÓN DEL PROGRESO DEL VACÍO
Muestra los niveles de vacío a medida que se saca el aire de la bolsa/recipiente.

9 BOTÓN DE SELLADO
Característica de sellado instantáneo sin aplastar los alimentos - ***Este botón tiene tres usos:***

1. Púlselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar el sellado de la bolsa. De esta forma se evita aplastar artículos delicados, como pan, galletas o pasteles.
2. Púlselo para sellar las bolsas del rollo FoodSaver®.
3. Púlselo para sellar la mayor parte de bolsas de Mylar (como las bolsas de patatas fritas) para conseguir un sellado hermético de los alimentos.

10 LUZ DE INDICACIÓN DE SELLADO
Una luz roja fija constante indica que se está realizando el sellado. **(Si la luz parpadea, indica un error)**

Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío FoodSaver®

Levante el cortador del rollo

Fig. 1

Deslice el cortador

Fig. 2

1. Abra la puerta del aparato y coloque el rollo en el compartimento del mismo (K). Para obtener los mejores resultados, introduzca el rollo con la hoja de material hacia abajo. **Nota:** las bolsas se pueden sellar con la puerta del aparato abierta o cerrada
2. Levante la barra de corte del rollo (H) y coloque el material debajo de la barra de corte ***(Consulte la Fig.1)***
3. Saque suficiente material de la bolsa para el artículo que desee conservar al vacío y añada 10 cm. Baje la barra del cortador y deslice el cortador (H) por la barra ***(Consulte la Fig 2)***.
4. Pulse el botón de sellado (C). Se encenderá la luz roja de sellado.
5. Con las dos manos, introduzca el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío (E) hasta que se active el motor de cierre. La bolsa debe estar centrada entre las flechas.
6. Cuando la luz roja de sellado 10 se apague, el sellado habrá finalizado. Puede retirar la bolsa del canal de vacío (E).
7. Ya tiene un extremo sellado.
8. Ahora puede aplicar el vacío a la nueva bolsa ***(Consulte abajo)***.

Cómo sellar al vacío con las bolsas de sellado al vacío FoodSaver®

Introduzca la bolsa

Fig. 3

1. Comience con una bolsa del sistema de sellado al vacío FoodSaver® (o cree una bolsa como se describe en “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”, arriba).
2. Coloque los artículos en la bolsa dejando al menos 8 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
3. Con las dos manos, introduzca el extremo abierto y rizado de la bolsa en el canal de vacío (E) hasta que se active el motor de cierre ***(consulte la Fig. 3)***. Las luces de progreso del vacío se encenderán.
4. Siga sujetando la bolsa hasta que la bomba de vacío comience a actuar. Ahora puede soltar la bolsa. **Nota:** para no aplastar artículos delicados, puede pulsar el botón de sellado (C) en cualquier momento para comenzar el proceso de sellado automático.
5. Cuando se apague la luz roja de sellado 10, retire la bolsa. Refrigere o congele la bolsa, según precise. (Consulte la sección de consejos de seguridad) **Nota:** espere al menos 20 segundos entre sellados para que el aparato pueda enfriarse adecuadamente

Pautas de envasado al vacío

Envasado al vacío y seguridad de los alimentos

El envasado al vacío amplía la duración de los alimentos al extraer la mayor parte del aire del contenedor sellado, con lo que se reduce la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La extracción del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas bajo determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por la pelusa. El moho no puede crecer en un entorno de poco oxígeno, por lo que el envasado al vacío puede ralentizar el desarrollo del moho.

Fermentos – Provocan la fermentación, que se puede identificar por el olor y el sabor. Los fermentos necesitan agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse. También pueden sobrevivir con o sin aire. La refrigeración ralentiza el desarrollo de los fermentos mientras que la congelación los detiene completamente.

it completely.

Bacterias – Provocan un olor desagradable, decoloración y/o tienen una textura suave o viscosa. Bajo las condiciones adecuadas, Clostridium botulinum (el organismo que causa el botulismo) puede desarrollarse sin aire y a veces no se puede detectar ni por el olor ni por el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos con seguridad, es muy importante que los mantenga a temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el desarrollo de microorganismos a temperaturas de 4°C o inferiores.

IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de envasarlos al vacío.

Consejos para la preparación y el recalentamiento de los alimentos

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío

Descongele siempre los alimentos en la nevera o en el microondas. No descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar los alimentos al microondas en una bolsa FoodSaver®, corte siempre una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para su uso en el microondas. Sin embargo, para evitar zonas calientes, no recaliente carne con hueso ni alimentos grasos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®. También puede recalentar los alimentos en bolsas FoodSaver® sumergiéndolas en agua a fuego lento, por debajo de 75°C.

Pautas de preparación para la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, precongele la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlo al vacío en una bolsa FoodSaver®. De esta manera se mantiene el jugo y la forma y se garantiza un mejor sellado.

Si no es posible precongelar, coloque una servilleta de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado. Deje la servilleta de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugo durante el proceso de envasado al vacío.

Nota: la carne puede estar más oscura tras el envasado al vacío debido a la eliminación del aire, pero eso no indica que esté en mal estado.

Instrucciones de preparación para quesos duros:

Para mantener el queso fresco, vuelva a envasarlo al vacío después de cada uso. Haga una bolsa de FoodSaver® muy larga, dejando 2,5 cm de material de bolsa para cada vez que tenga pensado abrir y volver a sellar, además de los 8 cm que se dejan normalmente entre el cierre y el contenido. Simplemente, corte para abrir y saque el queso. Cuando vaya a volver a envasar el queso, métalo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE: debido al riesgo de las bacterias anaeróbicas, los quesos blandos no deben envasarse al vacío.

Instrucciones de preparación para verduras:

Antes de ser envasadas al vacío, es necesario escaldar las verduras. Este proceso detiene la acción enzimática que causaría pérdida de sabor, color y textura.

Para blanquear (escaldar) las verduras, póngalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que se hayan cocido, pero todavía estén crujientes. La duración del blanqueado va de 1 a 2 minutos para las verduras con hojas y los guisantes; de 3 a 4 minutos para los guisantes mollares, el brócoli o el calabacín a rodajas; 5 minutos para las zanahorias y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después del blanqueado, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una servilleta antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de manera natural durante el almacenamiento. Por tanto, después de escaldarlas, se deben almacenar únicamente en el congelador. Cuando se congelan verduras, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar verduras en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío las verduras en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.

IMPORTANTE: Las setas frescas nunca se deben envasar al vacío.

www.lacantiniere.com

Pautas de envasado al vacío

Pautas de preparación para las verduras con hojas:
Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor para guardar las verduras con hojas. Primero lave las verduras y, a continuación, séquelas con un paño o una centrifugadora de ensaladas. Cuando se hayan secado, póngalas en un contenedor y empaquételas al vacío. Guárdelas en la nevera.

Pautas de preparación para la fruta:
Cuando congele bayas o frutas blandas, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar piezas de fruta en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío la fruta en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.
Puede envasar al vacío porciones para cocinar o crear sus combinaciones favoritas para disponer fácilmente de ensaladas de frutas todo el año. Si la guarda en la nevera, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver®.

Pautas de preparación para alimentos horneados:
Para envasar al vacío alimentos horneados esponjosos, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver® de modo que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, precongele durante 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga masa de galletas, moldes de tortas precocidas sin hornear, tartas enteras, o mezcle ingredientes secos por adelantado y empaquételos para usarlos después.

Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:
Para evitar que entren partículas de alimentos en la bomba de vaciado, coloque un filtro de café o una servilleta de papel en la parte superior de la bolsa o contenedor antes de realizar el envasado al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® o utilizar una tapa universal FoodSaver® con el contenedor original para realizar el envasado al vacío.

Pautas de preparación para los líquidos:
Antes de envasar al vacío líquidos como sopas, precongélelos en una cacerola, molde para pan o bandeja cubitera hasta que estén sólidos. Retire el líquido congelado del recipiente y empaquételo al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos "ladrillos congelados" en el congelador. Cuando esté listo para usarlos, simplemente corte una esquina de la bolsa y colóquela en un plato en el microondas o sumérjala en agua a fuego lento, por debajo de 75°C.
Para envasar al vacío líquidos no carbonatados en botella, puede utilizar un tapón para botellas FoodSaver® con el recipiente original. Recuerde dejar al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón para botellas. Las botellas se pueden volver a sellar después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y sándwiches:
Conserve de forma eficaz sus comidas preparadas, sobras y sándwiches en los ligeros recipientes apilables FoodSaver®. Estos recipientes se pueden introducir en el microondas y en la bandeja superior del lavavajillas e incluyen un adaptador personalizado. ¡Los ligeros recipientes estarán listos para llevar a la oficina o al colegio cuando lo necesite!

Pautas de preparación para aperitivos:
Los aperitivos mantendrán su frescor durante más tiempo si los empaqueta al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor FoodSaver® para alimentos que se pueden romper como las galletas saladas.

Envasado al vacío de artículos no comestibles

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no comestibles de la oxidación, la corrosión y la humedad. Simplemente siga las instrucciones para envasar al vacío con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver® . Para conservar al vacío la plata, envuelva los cubiertos en un material blando y acolchado, como servilletas de papel, a fin de evitar perforaciones en la bolsa. Sus bolsas FoodSaver® son ideales para ir de excursión. En sus acampadas y excursiones, podrá conservar las cerillas, los mapas y los alimentos secos y ocupando poco espacio. Para disponer de agua para beber, llene una bolsa de FoodSaver® con hielo, séllela y, cuando la necesite, deje que se derrita el hielo. Si va a salir al mar, envase al vacío sus alimentos, artículos de fotografía o mudas de ropa secas. Simplemente recuerde llevar tijeras o un cuchillo para poder abrir la bolsa. Para mantener secos los kits de primeros auxilios, envase al vacío las bengalas, linternas, cerillas, velas y otros artículos indispensables. Todos estos artículos estarán secos y ordenados en su casa, en su coche o en su barco.

Consejos para un Correcto Sellado al Vacío

Consejos Generales

Consejos para un correcto sellado al vacío

1. El sellado al vacío NO sustituye al proceso térmico de enlatado. Sigue siendo necesario refrigerar o congelar los artículos perecederos.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas, recipientes y accesorios de la marca FoodSaver®.
3. Durante el proceso de sellado al vacío, pueden caer ciertas cantidades de líquido, migas o partículas de alimentos en la bandeja de goteo (O), obstruyendo la bomba y dañando el aparato.

Para evitarlo, siga estos consejos:

   a. Para obtener alimentos más jugosos: congele primero y evite llenar en exceso las bolsas. Puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa y debajo del área de sellado antes de sellar al vacío.
   b. En el caso de sopas, salsas y líquidos: congele primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un bote o recipiente en la nevera.
   c. En el caso de alimentos en polvo o de grano fino: evite llenar el exceso las bolsas o utilice un recipiente. También puede colocar un filtro para café o una servilleta de papel dentro antes de envasar al vacío.
   d. Vacíe la bandeja de goteo (N) después de cada uso.

4. Para evitar un llenado excesivo, deje siempre al menos 8 cm de material de la bolsa entre el contenido de ésta y su parte superior. Luego, deje al menos 2,5 cm de material de la bolsa por cada vez que tenga pensado reutilizarla.
5. No añada sus propias junturas laterales a las bolsas de marca FoodSaver® . Nuestras bolsas se han fabricado con una juntura lateral especial que se sella por completo en el borde externo.
6. Para evitar arrugas en el sellado cuando se sellan a vacío artículos voluminosos, aplane bien la bolsa al introducirla en el canal de vacío y sujétela hasta que comience a actuar la bomba.
7. Si no está seguro de haber sellado bien la bolsa, vuelva a sellarla.
8. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (spaghetti secos, objetos de plata, etc.), proteja la bolsa de perforaciones envolviendo los artículos en un material suave y acolchado, como servilletas de papel. Es posible que prefiera usar un bote o recipiente, en lugar de una bolsa.
9. Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2.5 cm (de espacio en la parte superior del recipiente.
10. Congele la fruta y escalde la verdura antes de sellarla al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte la sección Pautas de envasado al vacío para obtener más información.
11. Si el aparato no funciona, o si el botón de sellado (C) parpadea para indicar un error:
    a. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma eléctrica.
    b. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
    c. Compruebe que la toma de corriente funciona enchufando a la misma cualquier otro aparato.
    d. Asegúrese de haber introducido bien la bandeja de detección de bolsa superior.
    e. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal de vacío (E). (Consulte “Cómo sellar al vacío con las bolsas de sellado al vacío FoodSaver®”)
    f. Asegúrese de que los botones de apertura (J) estén bien colocados en la posición de cierre.
    g. Compruebe la junta de espuma (L) alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya en ella restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.
    h. Compruebe que la junta de arriba (P), alrededor de la bandeja de detección de la bolsa superior (O), no tenga restos de comida.
    i. Si se sobrecalienta, deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
    j. Para ver más consejos de uso, visite nuestro sitio web, www.foodsavereurope.com.

Consejos para eliminar el aire de la bolsa

Evite que se produzcan arrugas al introducir la bolsa en el canal de vacío (E).

Las arrugas pueden causar fugas y hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para eliminar las arrugas al introducir la bolsa en el canal de vacío (E), sujete la bolsa con las dos manos y estírela con cuidado para que quede plana hasta que comience el bombeo de vacío. Si ve que hay arrugas después de sellar una bolsa, córtela para abrirla y selle de nuevo al vacío.

Si el motor está funcionando durante más de 30 segundos sin detenerse, siga uno de estos procedimientos:

Si está sellando al vacío una bolsa, asegúrese de que ésta esté bien cerrada (consulte “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”). Compruebe la junta de espuma alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya en ella restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.

Si está sellando al vacío con un accesorio, compruebe éste. Asegúrese de las conexiones del tubo estén bien ajustadas.

Consejos para un Correcto Sellado al Vacío (continuación)

Consejos para sellar una bolsa

Cuando cree una bolsa a partir del rollo:
Pulse el botón de sellado (C) antes de colocar el material de la bolsa en el canal de vacío (E). Una vez introducida, el proceso de sellado comenzará de inmediato.
Nota: si olvida pulsar el botón de sellado (C) antes de introducir la bolsa en el canal de vacío (E), la bomba de vacío se activará, lo que no es ningún problema, simplemente pulse el botón de sellado para evitar que la bomba funcione de manera continua y dará comienzo el proceso de sellado.

Cómo evitar que se deposite humedad o liquido en la bandeja de goteo (N) o que se quede atrapado en el cierre:
Congele previamente el alimento que contiene (como carne cruda) durante 1-2 horas antes de sellar al vacío, o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el extremo de la bolsa para absorber el exceso de líquido. Asegúrese de dejar al menos 8 cm entre la servilleta de papel y el extremo de la bolsa, de forma que la bolsa se selle adecuadamente con éste la servilleta dentro y compruebe que no se encuentre en la zona del cierre.

Deje que el aparato se enfríe.
Espere al menos 20 segundos entre sellados. Si se utiliza mucho, el aparato dejará de funcionar para evitar el sobrecalentamiento. Si se sobrecalienta, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

Consejos para Sellar al Vacío con Accesorios

Cómo preparar los accesorios de FoodSaver® para el envasado al vacío

Entre los accesorios se incluyen los botes de envasado al vacío FoodSaver®, los recipientes y los tapones para botellas.

1. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde.
2. Frote el borde del bote, recipiente o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.
3. Coloque la tapa del bote o recipiente, o el tapón en la botella.
4. En caso de accesorios con botón grande en la tapa, gire éste a la posición Vacuum (Vacío). Envase al vacío siguiendo las instrucciones de abajo. Cuando termine el proceso de vacío, gire el botón a Closed (Cerrado) antes de sacar el tubo del accesorio.
5. En el caso de accesorios sin un botón grande en la tapa, envase al vacío siguiendo las instrucciones de abajo.

Marinar con el FoodSaver®

El sistema de sellado al vacío FoodSaver® dispone de un ciclo especial de marinado rápido que dura unos diez minutos. El motor de vacío “retendrá” el vacío algunos minutos y luego lo liberará para que los alimentos “descansen” 30 segundos. Este proceso se repetirá dos veces más. La acción de “pulsos” del “vaciado y descanso” permite marinar más rápidamente. Una vez finalizado el ciclo de marinado, el aparato sonará para indicar que éste ha finalizado. El bote de marinado rápido de FoodSaver® es el accesorio perfecto de FoodSaver® para marinar alimentos. Los alientos se marinarán en cuestión de minutos con el sellado al vacío, ya que el vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban la marinada más rápidamente..

Nota Importante: utilice el bote de marinado rápido de FoodSaver® con la tapa transparente que tiene un botón grande blanco. Durante el ciclo de marinado rápido, asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto). No lo ponga en Vacuum (Vacío). La posición Vacuum permite usar el bote de marinado rápido para envasados al vacío más prolongados.

1. Prepare una cantidad suficiente de su marinada preferida para que cubra completamente el bote de marinado. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde superior.
2. Asegúrese de que la junta de goma que hay debajo de las tapas y el borde del bote de marinado estén limpios de restos de comida.
3. Asegúrese de que el tubo del accesorio esté bien introducido en el puerto de la tapa del bote de marinado rápido FoodSaver®.
4. Asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición OPEN (abierto).
5. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en la base del marinador.
6. Pulse el botón de marinado del panel de control.
7. Ahora el sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de marinado parpadeará para indicar que el proceso de marinado ha comenzado.
8. Durante el ciclo de vacío inicial, se iluminará el indicador del modo de marinado. Al marinar, el indicador de progreso del vacío parpadeará en las fases de retención de vacío y de descanso.
9. Para preservar bien los alimentos, una vez finalizado el ciclo de marinado el aparato indicará mediante breves pitidos que el ciclo de marinado rápido ha finalizado. Pulse cualquier botón para silenciar los pitidos. Ahora puede cocinar o refrigerar su alimento marinado.

www.lacantiniere.com

Guía de almacenamiento carne, queso, verdura, fruta

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver®	Duración Normal de almacenamiento
Carne				
Beef, Cerdo, cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Carne picada	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1 año	4 meses
Aves	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Quesos fuertes (No envase al vacío quesos blandos)				
Cheddar	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Verduras (No envase al vacío setas frescas, cebollas y ajo)				
Espárrago	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Col, coles de Bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o en grano)	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Judías verdes	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinacas	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 weeks	3-6 días
Guisantes, tirabeques	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Fruta				
Albaricoques, ciruelas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Melocotones, nectarinas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Bayas blandas				
Frambuesas, moras	Nevera	Contenedor FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Fresas	Nevera	Contenedor FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Bayas duras				
Arándanos azules	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Arándanos	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días

Productos horneados, café, aperitivos y líquidos

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver®	Duración Normal de almacenamiento
Productos de panadería				
Bagels, productos de bollería	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Frutos secos				
Almendras, cacahuetes	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	2 años	6 meses
Pipas de girasol	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	2 años	6 meses
Café				
Granos de café	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	5-6 meses	1 mes
Líquidos preparados				
Salsas, sopas, cocidos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-2 años	3-6 meses
Líquidos embotellados				
Aceites	Despensa	Tapón para botellas FoodSaver®	1-11/2 años	5-6 meses
Alimentos secos				
Legumbres, cereales	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Pasta, arroz	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Alimentos en polvo				
Leche en polvo	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Coco en pasta	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar moreno	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Aperitivos				
Patatas fritas	Despensa	Contenedor FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas dulces y saladas	Despensa	Contenedor FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas

Cuidados y Limpieza

Para limpiar el aparato:

1. Pulse el botón y desenchufe el aparato antes de la limpieza.
2. No lo sumerja en líquido.
3. Abra la puerta del aparato (D) mientras sujeta éste con las dos manos, pulse los dos botones de apertura (J) con los pulgares, gire el aparato en dirección contraria a usted y déjelo apoyado en la encimera.
4. Compruebe que la junta inferior (L) alrededor de la bandeja de goteo (N) y la junta superior (P), que rodea a la bandeja de detección de la bolsa superior (O), no tengan restos de comida en el canal de la junta.
5. Evite usar productos o materiales abrasivos para la limpieza de los componentes del aparato. Estos productos de limpieza pueden rayar la superficie y dañar las almohadillas de espuma de goma negras.
6. Utilice un detergente lavavajillas suave y un paño tibio humedecido para limpiar los residuos que haya dentro o alrededor de los componentes.
7. Seque bien antes de volver a usar el aparato.
8. Si su aparato incluye una bandeja de goteo, vacíe ésta después de cada uso (consulte la Fig. 7). Lávela con agua tibia con jabón o en la bandeja de arriba del lavavajillas.

Extracción para limpieza

Fig. 7

Insértela bien en su sitio

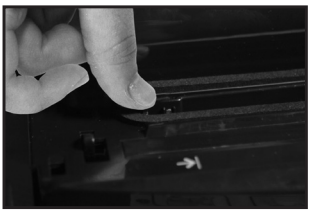


Fig. 8

Bandeja de goteo antibacteriana y bandeja de detección de la bolsa superior

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso ***(consulte la Fig. 7)***. Lávela con agua tibia con jabón o en la bandeja de arriba del lavavajillas. Los sensores de alimento de la bandeja de goteo (O) no funcionarán bien si se deja líquido en la misma.

Este aparato tiene un indicador de bandeja llena 2. Cuando la bandeja de goteo se llena en exceso de líquido, la unidad se apaga y la luz indicadora de bandeja llena se ilumina. Para volver al funcionamiento normal, abra la puerta del aparato (D), pulse los dos botones de apertura (K), gire el aparato en dirección contraria a usted y déjelo apoyado sobre la encimera. Saque la bandeja de goteo, vacíe el líquido, limpie la bandeja de goteo y vuelva a colocarla. Cuando vuelva a colocar la bandeja de goteo, ponga el lado derecho ésta en su sitio y enganche bien el lado izquierdo presionando hacia abajo (consulte la Fig. 8). El aparato se puede usar sin la bandeja de goteo, pero el sensor ajustable de alimentos 6 no funcionará sin ésta.

Limpie la bandeja de detección de la bolsa superior después de cada uso. La bandeja de detección de la bolsa superior (P) se puede sacar para limpiarla, levantando las pestañas de cada extremo. No tire de los indicadores de detección de la bolsa superior para sacar la bandeja de detección de la bolsa superior. Limpie la bandeja de detección de la bolsa superior en agua jabonosa tibia o en la bandeja de arriba del lavavajillas. La bandeja de detección de la bolsa superior SE DEBE introducir para poder usar el aparato. Sin ésta, el aparato FoodSaver® no detectará la bolsa cuando la introduzca en el canal de vacío (E). Una vez limpia, sujete el aparato con ambas manos y póngalo en posición vertical hasta que se traben los pestillos.

Accesorios de FoodSaver®

1. Lave los accesorios de FoodSaver® en agua tibia con un detergente lavavajillas suave. No sumerja las tapas en agua.
2. Seque bien antes de volver a usar el aparato.
3. Las bases de los botes de FoodSaver® (pero no las tapas) se pueden lavar sin problemas en la bandeja superior del lavavajillas. Las tapas de los botes se deben limpiar con un paño humedecido.
4. Los botes de FoodSaver® y los recipientes para almuerzos, sobras, sándwiches y snacks de FoodSaver® no se deben introducir en el congelador.
5. Los botes de FoodSaver® no se deben introducir en el microondas o en el congelador.
6. Los recipientes para almuerzos, sobras, sándwiches y snacks de FoodSaver® sí se pueden introducir en el microondas, y se pueden lavar en el lavavajillas (sólo en la bandeja de arriba).

Solución de problemas

Cuando intento envasar al vacío no ocurre nada:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma eléctrica.
2. Compruebe si el cable de alimentación presenta daños.
3. Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
4. Si su aparato tiene pestillos, asegúrese de que la tapa esté cerrada y bloqueada.
5. Si su aparato tiene un conmutador de modo, asegúrese de que esté puesto en el modo correcto.
6. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal de vacío .
7. Espere 20 minutos hasta que el aparato se enfríe e intente usarlo de nuevo.

Nota: El aparato se apagará automáticamente si se calienta demasiado.

Para evitar que su aparato se sobrecaliente:

Espere al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de empezar a envasar al vacío el siguiente artículo.

Mantenga abierta la tapa antes de envasar al vacío.

Aún hay aire en la bolsa

1. Asegúrese de que la bolsa esté completamente dentro del canal de vacío. Si el borde de la bolsa va más allá del canal de vacío, la bolsa no se sellará correctamente.
2. Compruebe si la bolsa tiene fugas. Para ver si la bolsa tiene fugas, selle una bolsa con aire, sumérjala en agua y apriétela. Si salen burbujas es que hay una fuga. Utilice una nueva bolsa si aparecen burbujas.
3. Si está usando una bolsa FoodSaver® de tamaño personalizado, compruebe el sellado de la bolsa. Una arruga en la bolsa junto al cierra provocará fugas y permitirá que el aire vuelva a entrar. Simplemente, corte la bolsa y vuelva a sellar.
4. No intente hacer sus propias junturas laterales para una bolsa FoodSaver® . Las bolsas se han fabricado con junturas laterales especiales que se sellan por completo en el borde externo. Al hacer sus propias junturas laterales, puede causar fugas y que el aire pueda volver a entrar.
5. Asegúrese de que el tubo para accesorios no esté introducido en el puerto del accesorio.
6. Compruebe la junta alrededor de la bandeja de goteo y la junta superior debajo de la tapa para asegurarse de que no haya restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.

El sistema FoodSaver® completo

Aproveche al máximo el aparato FoodSaver® con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver® .

Bolsas y rollos de FoodSaver®

El diseño de las bolsas y rollos de FoodSaver® incluye canales especiales que permiten una extracción eficaz y completa del aire. La construcción en varias capas crean una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, evitando quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos de FoodSaver® se proporcionan en diferentes tamaños.

IMPORTANTE: para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carnes o pescados crudos o alimentos con grasa. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido.

Botes de envasado al vacío de FoodSaver®

Los botes de FoodSaver® son fáciles de usar e ideales para envasar al vacío artículos delicados, como madalenas u otros alimentos horneados, líquidos y alimentos secos. Los botes se proporcionan en diferentes tamaños y estilos, y se pueden usar en los estantes, la nevera o la despensa.

El marinador rápido es un método excelente para marinar alimentos en minutos en lugar de horas. Todos los botes de FoodSaver® se pueden usar para marinar, pero recomendamos usar los de forma cuadrada o rectangular, ya que así se precisa una cantidad menor de marinada. Los botes no se deben introducir en la nevera.

Los recipientes ligeros apilables son una cómoda opción para conservar comidas preparadas, sobras y snacks.

Nota: deje que los alientos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. En caso contrario, el contenido podría salirse del bote.

Tapones para botellas de FoodSaver®

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver® para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.

Nota: no envase al vacío bebidas carbonatas o gaseosas, ya que al extraer el aire perderán fuerza.

Cómo comprar las bolsas, rollos y accesorios de FoodSaver®

Los productos FoodSaver® pueden adquirir en la mayoría de los principales comercios minoristas.

GARANTÍA

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) tiene derecho a cambiar estos términos.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Wichtige Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise

Befolgen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bei der Verwendung eines FoodSaver® Geräts stets diese grundsätzlichen Vorsichtsmaßnahmen:

1. Lesen Sie die Anleitung hinsichtlich der Bedienung sorgfältig durch. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen in dieser Anleitung durch.
2. Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder im Freien verwenden.
3. Zum Schutz gegen Elektroschock keine Geräteteile, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Stecken Sie das Gerät aus, wenn er nicht in Gebrauch ist und auch vor dem Reinigen.
4. Um das Gerät vom Netz zu trennen ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Dabei nicht an dem Kabel ziehen!
5. Gerät nicht betreiben, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Gerät nicht betreiben, wenn es nicht funktioniert oder irgendwie beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
6. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. Wichtig: Zur Vermeidung von Verhaspelungen oder Stolpern über ein längeres Kabel ist das mitgelieferte Kabel extra kurz. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn die angegebene Nennleistung mindestens der Nennleistung dieses Geräts entspricht. Kabel dürfen nicht über Küchen- oder Arbeitsplatten hängen, damit man nicht darüber stolpert oder sie unabsichtlich herunterzieht, insbesondere von Kindern.
8. Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte. Besonders vorsichtig sein, wenn Produkte samt heißen Flüssigkeiten bewegt werden.
9. Gerät zwischen einzelnen Versiegelungen jeweils 20 Sekunden lang abkühlen lassen.
10. Gerät niemals selbst reparieren.
11. Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.
12. Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.

Nur für den Hausgebrauch

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Willlkommen beim FoodSaver® Vakuumverpackungssystem

Herzlichen Glückwunsch!

Bald können Sie sich selbst von den Frischhaltevorteilen des FoodSaver® überzeugen. Seit Jahren hilft das FoodSaver® Vakuumverpackungssystem Millionen Haushalten, Nahrungsmittel im Kühl-, Gefrier- oder Vorratsschrank länger frisch zu halten. Das FoodSaver® System entfernt Luft, wodurch Nahrungsmittel bis zu fünfmal länger frisch bleiben als mit herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden. Wenn das FoodSaver® Gerät stets einsatzbereit auf der Arbeitsplatte steht, werden Sie bald die Bequemlichkeit und Vielseitigkeit nicht mehr missen möchten.

Gerät nicht zu der ursprünglichen Verkaufsstelle zurückbringen

Warum Vakuumverpackung?

Geschmack und Nährwert gehen verloren, wenn Nahrungsmittel der Luft ausgesetzt sind. Außerdem kann es zu Gefrierbrand sowie Entstehung von Bakterien, Schimmel und Hefepilz kommen. Mit dem FoodSaver® Vakuumverpackungssystem wird Luft entfernt und dadurch Geschmack und Qualität durch die Versiegelung erhalten. Eine komplette Palette von FoodSaver® Beuteln, Behältern und Zubehör ermöglicht es Ihnen, die Vorteile einer wissenschaftlich erwiesenen Nahrungsmittel-Aufbewahrungsmethode zu genießen, durch die Nahrungsmittel bis zu fünfmal länger frisch gehalten werden können.

Das FoodSaver® Vakuumverpackungssystem spart Zeit und Geld.

- **Geld sparen.** Wer ein FoodSaver® System besitzt kann en gros einkaufen oder Sonderangebote wahrnehmen und die Nahrungsmittel dann in den gewünschten Portionsgrößen vakuumverpacken und nichts verschwenden.
- **Zeit sparen.** Man kann für die ganze Woche vorkochen, Mahlzeiten zubereiten und sie in FoodSaver® Beuteln verpacken.
- I**n wenigen Minuten marinieren.** Beim Vakuumverpacken werden die Poren der Nahrungsmittel geöffnet, sodass der fabelhafte Marinierungsgeschmack in Minuten anstatt in Stunden erzielt wird.
- **Gäste bewirten im Handumdrehen.** Bereiten Sie Ihr Lieblingsgericht und Ihre Festtagsgenüsse im Voraus zu, damit Sie dann mehr Zeit für Ihre Gäste haben.
- **Saisonbedingte oder spezielle Gaumenfreuden.** Leicht verderbliche oder selten verwendete Nahrungsmittel bleiben länger frisch.
- **Sorgfältig abgemessene Portionen für die schlanke Linie.** Vernünftige Portionen vakuumverpacken und Kalorien und/oder Fettanteil in Gramm auf dem Beutel vermerken.
- **Nichtnahrungsmittelprodukte schützen.** Camping- und Bootszubehör bleibt trocken und ist stets für einen Ausflug bereit. Silber läuft nicht an, weil es kaum Luft ausgesetzt ist.

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Funktionen des FoodSaver® Geräts

A. Kontrollen und Kontrollleuchten
Zeigen die aktuelle Einstellung und den Vakuumierungsfortschritt an und dienen für zusätzliche Einstellungen.

B. Anzeige des Vakuumierungsfortschritts
Blaue Leuchten zeigen den Fortschritt des Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgangs an. Alle Leuchten erlöschen, wenn der gesamte Prozess beendet ist.

C. Versiegelungstaste
Crush Free-Taste zur Sofortversiegelung. Verhindert Zerdrücken empfindlicher Nahrungsmittel.

D. Gerätetür
Ermöglicht den Zugang zum eingebauten Rollenhalter und -schneider.

E. Vakuumkanal
Beutel einfach einlegen - das FoodSaver® Gerät versiegelt ihn von selbst.

F. Abnehmbarer Schlauch / Zubehöröffnung
Zubehörschlauch kann für alle FoodSaver® Markenartikel verwendet werden.

Funktionen des FoodSaver® Geräts

G. Eingebauter Rollenhalter
Zum Verstauen der FoodSaver® Vakuumverpackungsrollen.

H. Rollenabschneidleiste
Vereinfacht die Herstellung bestimmter Beutelgrößen.

I. Automatische Beutelabtastung
Einfach das offene Ende des Beutels in den Vakuumkanal legen und das Gerät erkennt und greift den Beutel, vakuumiert, versiegelt und schaltet automatisch ab.

J. Lösetasten
Zum Öffnen des Geräts zur Reinigung.

K. Gerätetür
Ermöglicht den Zugang zum eingebauten Rollenhalter und -schneider.

L. Untere Dichtung (geklebt)

M. Extra breites Schweißband mit Antihaftbeschichtung
Liefert extra sichere, luftdichte, doppelt breite Versiegelung.

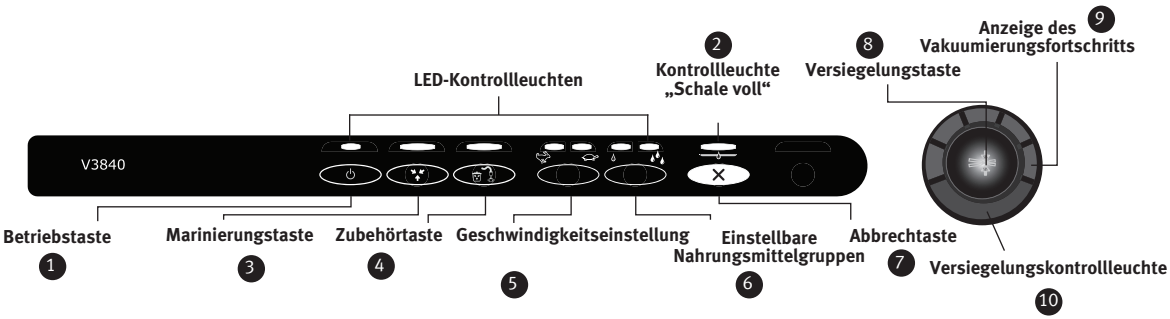
N. Auffangschale
Zum Auffangen austretender Flüssigkeiten. Verfügt über Nahrungsmittelsensoren zur Erkennung von Flüssigkeit.

O. Obere Beutelerkennungsschale

P. Obere Dichtung (geklebt)

Q. Gummidichtungsprofil

Funktionen des FoodSaver® Geräts



1 BETRIEBSTASTE
Drücken Sie die Betriebstaste. Die Kontrollleuchten zur Betriebs-, Geschwindigkeits- und Nahrungsmittelanzeige leuchten auf. Nach dem Vakuumverpacken die Betriebstaste zum Abschalten des Geräts drücken. **Hinweis:** Nach 12 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus

2 KONTROLLLEUCHTE „SCHALE VOLL“
Beim Vakuumverpackungsprozess können kleinere Mengen von Flüssigkeit, Krümel oder Nahrungsmittelpartikel versehentlich in die Auffangschale (N) gezogen werden. Wenn zuviel Flüssigkeit in der Auffangschale ist, schaltet sich das Gerät aus und die Kontrollleuchte Schale voll 2 leuchtet auf. Zur Wiederaufnahme des normalen Betriebs Auffangschale entnehmen, Flüssigkeit ausleeren, Schale mit warmem Seifenwasser abwaschen oder in das obere Gestell der Spülmaschine geben. Trockene Auffangschale wieder in die Mulde einsetzen. (Siehe Pflege und Reinigung)

3 MARINIERUNGSTASTE
Ein zehn Minuten langer vorgegebener Vakuumieren- und Ruhenzyklus - Nahrungsmittel erhalten eine optimale Geschmacksinfusion in kürzester Zeit. Siehe Abschnitt „Marinieren mit dem FoodSaver®“ auf S. 10.

4 ZUBEHÖRTASTE
Drücken Sie diese Taste zur Erzielung der besten Vakuumierung für Vorratsbehälter und Zubehör. Drücken Sie die Taste für Behältervakuumierung 4, um den Vakuumierungsprozess zu beginnen. Der Motor läuft solange bis der Vakuumverpackungsprozess abgeschlossen ist.

5 BOUTON DE REGLAGE DE LA VITESSE
Beim Vakuumverpacken empfindlicher Nahrungsmittel drücken Sie die Taste zur Geschwindigkeitseinstellung 5, damit die Kontrollleuchte für mäßige Geschwindigkeit aufleuchtet. Wenn Sie darüber mehr Kontrolle haben möchten, drücken Sie die Versiegelungstaste 5 jederzeit, um den Vakuumierungsvorgang sofort abzubrechen und mit der automatischen Versiegelung zu beginnen. **Hinweis:** Immer, wenn die Betriebstaste gedrückt wird oder die Stromzufuhr unterbrochen wurde, kehrt das Gerät wieder zur Normalgeschwindigkeit zurück.

6 TASTE FÜR EINSTELLBARE NAHRUNGSMITTELGRUPPEN
Zur optimalen Vakuumierung und Versiegelung von feuchten oder saftigen Nahrungsmitteln drücken Sie die Taste für einstellbare Nahrungsmittelgruppen 6 bis die Feuchtkontrollleuchte aufleuchtet. Wählen Sie die Trockennahrungsmitteleinstellung für Nahrungsmittel ohne Flüssigkeit. Die Kontrollleuchte für Feuchtnahrungsmittel blinkt, wenn die Nahrungsmittel-Versiegelungssensoren automatisch Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in der Auffangschale (N) feststellen. Hinweis: Das Gerät schaltet automatisch zur Trockeneinstellung um, wenn die Betriebstaste gedrückt wird oder die Stromzufuhr unterbrochen wurde, es sei denn es wird Flüssigkeit in der Auffangschale festgestellt. (Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“ in dieser Anleitung.) .

7 ABBRECHTASTE
Mit dieser Taste wird ein Vorgang sofort unterbrochen und der Vakuumkanal geöffnet.

8 ANZEIGE DES VAKUUMIERUNGSFORTSCHRITTS
Zeigt den Vakuumstand an während der Beutel/ Behälter luftleer gemacht wird.

9 VERSIEGELUNGSTASTE
Crush Free-Sofortversiegelungsfunktionen - ***Diese Taste hat drei Funktionen:***

1. Drücken Sie die Taste, um den Vakuumiervorgang sofort abzubrechen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Damit wird Zerdrücken empfindlicher Nahrungsmittel wie Brot, Kekse oder Gebäck verhindert.
2. Drücken Sie die Taste, wenn Sie bei der Herstellung von Beuteln mit der FoodSaver® Rolle eine Naht machen möchten.
3. Drücken Sie die Taste, wenn Sie an den herkömmlichen Mylar-Tüten (wie Kartoffelchipstüten) eine Naht machen möchten, um die Nahrungsmittel luftdicht aufzubewahren.

10 VERSIEGELUNGSKONTROLLEUCHTE
Das rote Dauerlicht zeigt an, dass der Versiegelungsprozess im Gange ist. ***(Ein blinkendes Licht zeigt einen Fehler an.)***

Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle

Rollenschneider anheben

Abb. 1

Schneider betätigen

Abb. 2

1. Gerätetür (K) öffnen und Rolle in das Rollenaufbewahrungsfach legen. Es ist besser, wenn die Rolle so eingelegt wird, dass das Material von oben abgerollt wird. **Hinweis:** Beutel können bei geöffneter oder geschlossener Tür versiegelt werden.
2. Rollenschneidleiste (H) anheben und das Beutelmaterial unter die Schneidleiste legen ***(Siehe Abb. 1)***.
3. Genügend Beutelmaterial für die Vakuumverpackung herausziehen plus ca. 10 cm. Schneidleiste senken und mit dem Rollenschneider (H) entlang der Schneidleiste ***(Siehe Abb. 2)*** schneiden.
4. Versiegelungstaste (C) drücken. Die rote Versiegelungsleuchte leuchtet auf.
5. Mit beiden Händen das offene Ende des Beutels in den Vakuumkanal (E) legen bis der Schließmotor startet. Der Beutel muss genau zwischen den Pfeilen positioniert sein.
6. Wenn das rote Versiegelungslicht 10 erlöscht, ist die Versiegelung abgeschlossen. Jetzt kann der Beutel aus dem Vakuumkanal (E) entnommen werden.
7. Jetzt ist eine Seite versiegelt.
8. Sie können jetzt mit Ihrem neuen Beutel vakuumverpacken (siehe unten).

Vakuumverpacken mit FoodSaver® Vakuumverpackungsbeuteln

Beutel einlegen

Abb. 3

1. Verwenden Sie einen FoodSaver® Vakuumverpackungsbeutel (oder stellen Sie einen Beutel wie unter Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle im obigen Abschnitt beschrieben her).
2. Legen Sie das Produkt in den Beutel und lassen Sie mindestens 8 cm Platz zwischen dem Beutelinhalt und oben am Beutel.
3. Mit beiden Händen das offene Ende des Beutels und mit der gewellten Seite nach unten in den Vakuumkanal (E) legen bis der Schließmotor startet ***(siehe Abb. 3)***. Die Vakuumierungs-Fortschrittsleuchte leuchtet auf.
4. Den Beutel weiter solange festhalten, bis die Vakuumpumpe startet. Danach Beutel loslassen. **Hinweis:** Damit empfindliche Produkte nicht zerdrückt werden, können Sie die Versiegelungstaste (C) jederzeit zum Beginnen des automatischen Versiegelungsprozesses drücken.
5. Beutel entfernen, wenn das rote Versiegelungslicht 10 erlöscht. Danach kühlen oder einfrieren. (Lesen Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ durch.) Hinweis: Gerät zwischen einzelnen Versiegelungen jeweils mindestens 20 Sekunden lang abkühlen lassen.

Richtlinien zum Vakuumverpacken

Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch nahezu vollständiges Entfernen der Luft aus einer versiegelten Verpackung - und vermindert dadurch Oxidationsvorgänge, die sich auf Nährwert, Geschmack und die Gesamtqualität niederschlagen. Luftdichtes Verpacken verhindert die Bildung von Mikroorganismen, was unter gewissen Umständen Probleme verursachen kann:

Schimmel – In einer sauerstoffarmen Umgebung kann sich kein Schimmel bilden. Daher kann Vakuumverpacken die Schimmelbildung verlangsamen.

Hefe – Führt zu Fermentierung, die oft schon durch Geruch oder Geschmack erkannt werden kann. Hefe benötigt Wasser, Zucker und angemessene Temperaturen zum Wachsen; Luft wird dazu nicht benötigt. Das Kühlen von Nahrungsmitteln verlangsamt das Hefe-Wachstum, Tiefgefrieren stoppt den Wuchs gänzlich.

Bakterien – Kann zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz führen. Schimmel kann sich unter den richtigen Clostridium botulinum (der Organismus, der Lebensmittelvergiftungen hervorruft) Umständen auch ohne Luft bilden und in manchen Fällen nicht durch Geruch oder Geschmack festgestellt werden. Obwohl dies in den seltensten Fällen auftritt, kann das sehr gefährlich sein.

Beim Konservieren von Lebensmitteln ist das Beibehalten niedriger Temperaturen sehr wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von 4 °C und darunter bedeutend reduziert. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, hemmt aber deren Wachstum. Zur Langzeitlagerung frieren Sie grundsätzlich sämtliche vakuumverpackten Lebensmittel ein, die leicht verderben können, und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für Konservenfabrikation und kann den Prozess des Verderbens bei Lebensmitteln nicht rückgängig machen. Es kann die Veränderungen in der Produktqualität lediglich verlangsamen. Es ist schwer einzuschätzen, wie lange Lebensmittel Aroma, Aussehen und Konsistenz behalten werden, da dies von Alter und Zustand bei der Vakuumverpackung abhängt.

WICHTIG: Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren NICHT. Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden.

Lebensmittelzubereitung und Hinweise beim Wiederaufwärmen

Auftauen und Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel

Tauen Sie Lebensmittel immer entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auftauen. Um Lebensmittel in einem FoodSaver®-Beutel in der Mikrowelle aufzuwärmen, müssen Sie immer die Ecken des Beutels abschneiden und ihn in mikrowellenfestes Geschirr legen. Erwärmen Sie jedoch kein Fleisch mit Knochen oder fettige Lebensmittel in einem FoodSaver® Beutel in der Mikrowelle, um Hitzestau vorzubeugen. Sie können Speisen auch in FoodSaver® Beuteln aufwärmen, indem Sie diese in leicht siedendes Wasser unter 75 °C legen.

Zubereitungs-Richtlinien für Fleisch und Fisch:

Um beste Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Fleisch und Fisch 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken in einem FoodSaver® Beutel an. Das trägt dazu bei, Saft und Form zu erhalten und gewährleistet außerdem eine bessere Versiegelung.

Wenn ein Vorfrosten nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen Fleisch oder Fisch und dem Beutelrand. Dieses sollte sich jedoch unterhalb der Versiegelung befinden. Lassen Sie das Papierhandtuch während des Vakuumverpackungsprozesses im Beutel, um überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen.

Hinweis: Rindfleisch kann aufgrund des Sauerstoffentzugs nach dem Vakuumverpacken eine dunklere Farbe annehmen. Das ist kein Anzeichen von Verderben.

Zubereitungsrichtlinien für Hartkäse:

Vakuumverpacken Sie Käse jedes Mal, um ihn länger frisch zu halten. Lassen Sie Ihren FoodSaver®-Beutel extra lang werden. Planen Sie zusätzlich zu den 7,5 cm, die Sie normalerweise zwischen Beutelinhalt und Versiegelung lassen, 2,5 cm Beutelmaterial für jede geplante Wiederversiegelung ein. Schneiden Sie einfach die versiegelten Kanten ab und entnehmen Sie den Käse. Wenn Sie den Käse wieder verpacken wollen, legen Sie ihn einfach in den Beutel zurück und versiegeln ihn erneut.

WICHTIG: Weicher Käse sollte aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungsrichtlinien für Gemüse:

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dadurch wird die Enzymeinwirkung unterbunden, die sonst zu einem Geschmacks-, Farb- und Konsistenzverlust führen könnte. Zum Blanchieren des Gemüses geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber immer noch knackig ist. Blanchierdauer ist ein bis zwei Minuten für grünes Blattgemüse und Erbsen; drei bis vier Minuten für Zuckerschoten, in Scheiben geschnittene Zucchini oder Brokkoli; fünf Minuten für Karotten und sieben bis elf Minuten für Maiskolben. Nach dem Blanchieren das Gemüse in kaltem Wasser abschrecken, um den Kochvorgang zu stoppen.

Hinweis: Jedes Gemüse (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Steckrüben) geben während der Aufbewahrung natürlicherweise Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierfach aufbewahrt werden. Wenn Sie Gemüse einfrieren, sollten Sie es am Besten 1-2 Stunden oder bis es vollständig gefroren ist anfrosten. Um Gemüse portionsweise

Richtlinien zum Vakuumverpacken

einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Gemüse tiefgefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver®-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank.
IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.
Zubereitungsrichtlinien für Blattgemüse:
Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie für die Aufbewahrung von Blattgemüse einen Vorratsbehälter. Waschen Sie das Gemüse zuerst ab und trocknen Sie es dann mit einem Handtuch oder einer Salatschleuder. Nach dem Trocknen legen Sie es in einen Vorratsbehälter und beginnen mit dem Vakuumverpacken. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungsrichtlinien für Obst:
Wenn Sie weiche Früchte oder Beeren einfrieren, sollten diese am besten 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind angefrostet werden. Um Obst portionsweise einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Obst tief gefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver®-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank. Sie können Portionen für späteres Backen oder eine Zusammenstellung Ihrer Lieblingsfrüchte vakuumverpacken und somit ganz leicht das ganze Jahr über frischen Obstsalat genießen. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfehlen wir FoodSaver®-Vorratsbehälter.

Zubereitungshinweise für Backwaren:
Um die Form von weichen oder luftigen Backwaren zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von FoodSaver®Vorratsbehältern. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie die Backwaren 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind anfrosten. Bereiten Sie Plätzchenteig und ganze Kuchen vor oder mischen Sie trockene Zutaten vor und vakuumverpacken Sie sie für den späteren Gebrauch. Sie werden so viel Zeit sparen!

Zubereitungsrichtlinien für Kaffee und pulverförmige Nahrungsmittel:
Um zu vermeiden, dass Nahrungsmittelpartikel in die Vakuumpumpe gezogen werden, können Sie vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch oben in den Beutel oder oben auf den Kanister legen. Sie können aber auch das Nahrungsmittel in seiner Originalverpackung in einen FoodSaver® Beutel geben.

Zubereitungsrichtlinien für Flüssigkeiten:
Vor dem Vakuumverpacken von einer Flüssigkeit wie Fleischbrühe frieren Sie sie erst in einer Auflaufform, Kastenform oder Eiswürfelschale solange vor, bis sie fest ist. Die gefrorene Flüssigkeit aus der Form entnehmen und in einem FoodSaver® Beutel vakuumverpacken. Die „gefrorenen Ziegel“ danach im Gefrierfach aufstapeln. Zur Weiterverwendung schneiden Sie eine Ecke des Beutels auf und legen ihn in einer Schüssel in die Mikrowelle oder lassen ihn im Wasser bei schwacher Temperatur von ca. 75 °C köcheln.
Zum Vakuumverpacken von abgefüllten, kohlesäurefreien Flüssigkeiten können Sie einen FoodSaver® Flaschenverschluss mit dem Originalkanister verwenden. Lassen Sie mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und unteren Flaschenverschluss. Sie können die Flaschen nach jedem Gebrauch erneut vakuumieren.

Richtlinien für vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches:
Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste und Sandwiches bewahren Sie praktisch in den stapelbaren, leichten FoodSaver® Behältern auf. Sie sind mikrowellengeeignet und spülmaschinenfest im oberen Gestell der Geschirrspülmaschine und werden mit einem Adapter geliefert. Die leichten Behälter eignen sich hervorragend fürs Büro oder Schulen.

Zubereitungsrichtlinien für Knabberartikel:
Ihre Knabberartikel bleiben länger frisch, wenn Sie sie vakuumverpacken. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie für zerbrechliche Artikel wie Kräcker einen FoodSaver® Kanister oder Behälter verwenden.

Vakuumverpacken von Nichtlebensmitteln

Mit dem FoodSaver® Vakuumverpackungssystem werden auch Nichtlebensmittel gegen Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit geschützt. Befolgen Sie einfach die Anweisungen zum Vakuumverpacken von Gegenständen mit Beuteln, Kanistern, Behälter und Zubehör. Zum Vakuumverpacken von Silber umwickeln Sie die Gabelzinken mit einem weichen Material, z. B. mit einem Papierhandtuch, um ein Durchstechen des Beutels zu vermeiden. Ihre FoodSaver® Beutel eignen sich hervorragend für Ausflüge. Beim Camping und Wandern bleiben ihre Streichhölzer, Karten und Nahrungsmittel trocken und dicht. Für frisches Trinkwasser füllen Sie einen FoodSaver® Beutel mit Eiswürfeln und versiegeln ihn. Bei Bedarf lassen Sie die Eispackung einfach auftauen. Zum Segeln und Boot fahren Vakuumverpacken Sie Ihr Essen, Filme und einen Satz trockene Kleidung. Vergessen Sie nicht eine Schere oder ein Messer zum Öffnen der Beutel. Die Notfallausrüstung bleibt auch sicher und trocken, wenn sie Leuchtsignale, Batterien, Taschenlampen, Streichhölzer, Kerzen und andere notwendigen Dinge vakuumverpacken. Ihre Notfallgegenstände bleiben auch daheim, im Auto oder auf dem Boot trocken und säuberlich geordnet.

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

Allgemeine Tipps

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

1. 1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für das Konservieren durch Erhitzen. Verderbliches muss nach wie vor gekühlt oder eingefroren werden.
2. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ausschließlich die FoodSaver® Markenartikel wie Beutel, Kanister, Behälter und Zubehör verwenden.
3. Beim Vakuumverpackungsprozess können kleinere Mengen von Flüssigkeit, Krümel oder Nahrungsmittelpartikel versehentlich in die Auffangschale (N) gezogen werden, dann die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen.

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie diese Tipps:

   a. Für feuchte und saftige Nahrungsmittel: Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können aber auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papiertuch oben und unterhalb des Versiegelungsbereichs in den Beutel legen.
   b. Für Suppen, Soßen und Flüssigkeiten: Zuerst anfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder dazu einen Kanister oder Behälter nehmen und im Kühlschrank aufbewahren.
   c. Für pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel: Überfüllen von Beuteln verhindern oder lieber einen Kanister oder Behälter verwenden. Sie können aber auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch hineinlegen.
   d. Auffangschale (N) nach jeder Verwendung des Geräts leeren.

4. Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie mindestens 8 cm Beutelmaterial Platz zwischen dem Beutelinhalt und oben am offenen Beutelende. Kalkulieren Sie auch mindestens noch ca. 3 cm Beutelmaterial für jede weitere geplante Wiederverwendung des Beutels.
5. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen Beutel der Marke FoodSaver® an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist.
6. Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal legen und halten ihn bis die Pumpe startet.
7. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut.
8. Wenn Sie Produkte mit scharfen Kannten vakuumverpacken (z. B. rohe Spaghetti, Silberartikel), schützen Sie den Beutel vor Beschädigung, indem Sie die Produkte in weiches, gepolstertes Material wie ein Papiertuch einwickeln. Eventuell sollten Sie lieber einen Kanister oder Behälter anstatt eines Beutels verwenden.
9. Bei der Verwendung des Zubehörs darauf achten, dass oben im Kanister oder Behälter 2,5 cm Platz gelassen wird.
10. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Weitere Informationen dazu finden Sie in dem Abschnitt Richtlinien zum Vakuumverpacken.
11. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder die Versiegelungstaste (C) blinkt, um einen Fehler anzuzeigen:
    a. Überprüfen, ob das Netzkabel korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.
    b. Untersuchen, ob das Netzkabel beschädigt ist.
    c. Testen, ob die Steckdose einwandfrei ist, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
    d. Überprüfen, ob die obere Beutelerkennungsschale (O) korrekt eingesetzt wurde.
    e. Sicherstellen, dass der Beutel korrekt in den Vakuumkanal (E) gelegt wurde. (Siehe Vakuumverpacken mit FoodSaver® Vakuumverpackungsbeuteln)
    f. Überprüfen, ob die Lösetasten (J) korrekt eingeklinkt sind.
    g. Überprüfen, ob sich an der Gummidichtung (L) um die Auffangschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben und sie korrekt in den Dichtungskanal eingesetzt ist.
    h. Überprüfen, ob sich an der oberen Dichtung (P) um die obere Beutelerkennungsschale (O) keine Lebensmittelreste angesammelt haben.
    i. Wenn das Gerät überhitzt ist, lassen Sie es 20 Minuten lang abkühlen.
    j. Weitere Gebrauchshinweise finden Sie auf unserer Website unter www.foodsavereurope.com.

Tipps zum Entfernen der Luft aus einem Beutel

Beim Einlegen des Beutels in den Vakuumkanal (E) darauf achten, dass keine Falten entstehen.
Falten in der Versiegelung können zu undichten Stellen führen und dass Luft in den Beutel eintritt. Um Falten beim Einlegen in den Vakuumkanal (E) zu verhindern, den Beutel mit beiden Händen festhalten und den Beutel vorsichtig glatt ziehen, bis die Vakuumpumpe startet. Sollten Sie nach dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken, schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihn erneut.

Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ununterbrochen läuft, gehen Sie wie folgt vor:
Wenn Sie einen Beutel zum Vakuumverpacken verwenden, überprüfen Sie, ob er korrekt versiegelt wurde (siehe Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle). Überprüfen, ob sich an der Gummidichtung um die Auffangschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben und sie korrekt in den Dichtungskanal eingesetzt ist.

Falls Sie zum Vakuumverpacken das Zubehör verwenden, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest angeschlossen ist.

www.lacantiniere.com

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken(Forts)

Tipps zum Versiegeln eines Beutels

Herstellen eines Beutels von der Rolle:
Versiegelungstaste (C) drücken, ehe das Beutelmaterial in den Vakuumkanal (E) gelegt wird. Sobald das Beutelmaterial eingelegt ist, beginnt der Versiegelungsprozess sofort.
Hinweis: Falls Sie vergessen, die Versiegelungstaste (C) vor dem Einlegen des Beutelmaterials in den Vakuumkanal (E) zu drücken, startet zwar die Pumpe, es ist jedoch kein Problem. Drücken Sie einfach die Versiegelungstaste, um zu verhindern, dass die Pumpe konstant läuft und der Versiegelungsprozess beginnt.

Wie verhindert man, dass Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in die Auffangschale (N) gelangt oder in die Dichtung?

Entweder feuchte Nahrungsmittel wie rohes Fleisch 1 - 2 Stunden vor dem Vakuumverpacken anfrieren oder ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Nahrungsmittel und das Ende des Beutels legen zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit. Mindestens 8 cm Platz zwischen dem Papiertuch und dem Ende des Beutels lassen, damit der Beutel mit dem Papiertuch innen korrekt versiegelt und es nicht im Versiegelungsbereich ist.

Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Warten Sie mindestens 20 Sekunden lang zwischen Versiegelungen. Bei sehr starker Verwendung stoppt das Gerät, um Überhitzung zu ermeiden. Falls dies geschieht, lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen.

Tipps zum Vakuumverpacken mit Zubehör

So bereiten Sie FoodSaver® Zubehör zum Vakuumverpacken vor

Das Zubehör besteht aus FoodSaver® Vakuumverpackungskanister, -behälter und Flaschenverschlüsse.

1. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand lassen.
2. Den Rand des Kanisters, Behälters oder der Flasche abreiben, damit alles sauber und trocken ist.
3. Deckel auf den Kanister oder Behälter legen oder den Flaschenverschluss in die Flasche geben.
4. Bei Zubehör mit einem großen Knopf auf dem Deckel, drehen Sie den Knopf zu Vacuum (Vakuum). Verwendungshinweise für Vakuumverpackungen folgen. Wenn der Vakuumprozess abgeschlossen ist und ehe Sie den Zubehörschlauch entfernen, drehen Sie den Knopf zu Closed (Geschlossen).
5. Es folgen Verwendungshinweise für Vakuumverpackungen ohne einen großen Knopf auf dem Deckel.

Marinieren mit Ihrem FoodSaver® Gerät

Ihr FoodSaver®-Vakuumverpackungssystem hat einen speziellen Schnellmarinierungszyklus, der ca. zehn Minuten dauert. Der Vakuummotor „hält“ das Vakuum mehrere Minuten lang und entlässt es dann, damit das Nahrungsmittel 30 Sekunden lang „ruhen“ kann. Dieser Prozess wird zweimal wiederholt. Das Pulsieren zwischen „Vakuumieren“ und „Ruhen“ ermöglicht ein schnelleres Marinieren. Wenn der Schnellmarinierungszyklus abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton, mit dem signalisiert wird, dass das Marinieren beendet ist. Der FoodSaver® Marinator Canister (Marinierungskanister) ist das perfekte Zubehör zum Marinieren von Nahrungsmitteln. Nahrungsmittel werden beim Vakuumverpacken in wenigen Minuten mariniert, weil der Vakuumierungsprozess die Poren des Nahrungsmittels öffnet und deshalb die Marinade schneller absorbiert.

Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie den FoodSaver® Quick Marinating Canister (Schnellmarinierungskanister) mit dem durchsichtigen Deckel und großen weißen Knopf. Stellen Sie sicher, dass während des Schnellmarinierungszyklus der Knopf auf dem Zubehördeckel auf OPEN (OFFEN) eingestellt ist. Verstellen Sie den Knopf nicht zu Vacuum (Vakuum). Die Vakuumposition auf dem Knopf dient dazu, dass der Schnellmarinierungskanister dadurch für eine längere vakuumierte Aufbewahrung geeignet ist.

1. Bereiten Sie eine genügend große Menge Ihrer Marinade vor, um das Produkt im Marinierungskanister völlig zu bedecken. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand oben lassen.
2. Vergewissern, dass die Gummidichtung unterhalb des Deckels sowie der Rand des Marinierungskanisters frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch sicher in die Öffnung des FoodSaver® Schnellmarinierungsdeckels eingefügt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf dem Zubehördeckel auf OPEN (OFFEN) eingestellt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Marinierungsbehälter aufsitzt.
6. Drücken Sie den Marinierungsknopf auf dem Bedienfeld.
7. Ihr FoodSaver® Vakuumverpackungssystem beginnt jetzt den Schnellmarinierungszyklus. Die Marinieren-Kontrollleuchte blinkt und zeigt damit an, dass der Marinierungsprozess begonnen hat.
8. Zu Beginn des Vakuumzyklus leuchtet die Marinieren-Kontrollleuchte auf. Während des Marinierens blinkt die Vakuumfortschrittsanzeige im Vakuum-Halten- oder im Ruhen-Zyklus.
9. Um die Sicherheit des Nahrungsmittels zu wahren, signalisiert das Gerät nach Abschluss des Marinierungszyklus mit kurzen Pieptönen, dass der Schnellmarinierungszyklus abgeschlossen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen. Sie können jetzt das marinierte Produkt entweder kochen oder einfrieren.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Leitfaden zur Lagerung
Fleisch, Käse, Gemüse, Obst

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver® Beutel und Zubehör	FoodSaver® Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
Fleisch				
Rindfleisch, Schwein, Lamm	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Hackfleisch	Gefrierschrank	Beutel	1 jahr	4 Monate
Geflügel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Fisch	Gefrierschrank	Beutel	2 jahre	6 Monate
Hartkäse (Weichen Käse nicht vakuumverpacken)				
Cheddarkäse	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Woche
Parmesan	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Woche
Gemüse (Keine rohen Pilze, Zwiebeln und Knoblauch vakuumverpacken)				
Spargel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Brokkoli, Blumenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Kohl, Rosenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Getreide (Mais oder Getreide)	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Grüne Bohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Kopfsalat, Spinat	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 days
Zuckerschoten, Schoten	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Fruits				
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Weichere Beeren				
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
Härtere Beeren				
Blaubeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage
Preiselbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage

www.lacantiniere.com

Backwaren, Kaffee, Snacks

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver® Beutel und Zubehör	FoodSaver® Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
Backwaren				
Bagels, Brot, Gebäck	Kühlschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Nüsse				
Mandeln, Erdnüsse	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 jahre	6 Monate
Kaffee				
Kaffeebohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1 jahr	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank	Beutel	2 jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	5-6 Monate	1 Monate
Zubereitete Flüssigkeiten				
Soßen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank	Beutel	1-2 jahre	3-6 Monate
In Flaschen abgefüllte Flüssigkeiten				
Öle	Vorratskammer	Flaschenverschluss	1-11/2 jahre	5-6 Monate
Trockene Lebensmittel				
Bohnen, Getreide	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Nudeln, Reis	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Pulverförmige Lebensmittel				
Trockenmilch	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
getr. Kokosnuss	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Mehl	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Zucker, Brauner Zucker	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Snack				
Kekse, Cracker	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Woche	1-2 Woche
Cookies, Crackers	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Woche	1-2 Woche

Pflege und Reinigung

Reinigen des Geräts:

1. Drücken Sie die Betriebstaste EIN/AUS.
2. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
3. Gerätetür (D) öffnen. Das Gerät mit beiden Händen halten und die beiden Lösetasten (J) mit den Daumen drücken und das Gerät dabei etwas von sich weg halten und auf eine Arbeitsplatte stellen.
4. Überprüfen, ob sich an der unteren Gummidichtung (L) um die Auffangschale (N) und die obere Dichtung (P) um die obere Beutelerkennungsschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben und die untere Dichtung korrekt im Dichtungskanal sitzt.
5. Keine Scheuermittel zur Reinigung der Komponenten des Geräts verwenden. Derartige Mittel könnten die Oberfläche zerkratzen und die schwarzen Schaumgummiblöcke beschädigen.
6. Ein mildes Geschirrspülmittel und einen warmen, feuchten Lappen verwenden, um Nahrungsmittelrückstände innen oder an den Komponenten abzuwischen.
7. Vor der Weiterverwendung erst völlig trocknen lassen.
8. Wenn Ihr Gerät eine Auffangschale hat, die Auffangschale nach jeder Verwendung leeren (Siehe Abb.7). In warmem Seifenwasser oder im oberen Gestell des Geschirrspülers waschen.

VOR DER REINIGUNG ENTFERNEN

Abb. 7

FEST EINSCHNAPPEN LASSEN

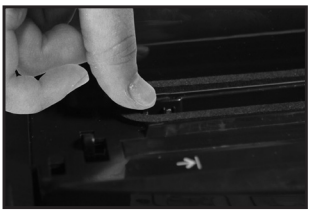


Abb. 8

Antibakterielle Auffangschale und obere Beutelerkennungsschale

Auffangschale nach jeder Verwendung des Geräts leeren ***(siehe Abb. 7).*** In warmem Seifenwasser oder im oberen Gestell des Geschirrspülers waschen. Die Nahrungsmittelsensoren in der Auffangschale (N) funktionieren nicht korrekt, wenn Flüssigkeit in der Auffangschale belassen wird.
Das Gerät ist mit einer Kontrollleuchte Auffangschale voll (2) ausgestattet. Wenn zuviel Flüssigkeit in der Auffangschale ist, schaltet sich das Gerät aus und die Kontrollleuchte Schale voll leuchtet auf. Zur Aufnahme des Normalbetriebs Gerätetür (D) öffnen, die beiden Lösetasten (J) drücken. Das Gerät von sich weg halten und auf eine Arbeitsplatte stellen. Auffangschale herausnehmen, Flüssigkeit ausleeren, Auffangschale reinigen und wieder in das Gehäuse einsetzen. Beim Wiedereinsetzen der Auffangschale zuerst die rechte Seite der Auffangschale einsetzen und danach die linke Seite fest nach unten drücken (siehe Abb. 8). Das Gerät kann auch ohne Auffangschale verwendet werden, die einstellbaren Nahrungsmittelsensoren (6) funktionieren jedoch nicht ohne die Auffangschale.

Die obere Beutelerkennungsschale nach jeder Verwendung reinigen. Die obere Beutelerkennungsschale (O) kann zum Reinigen durch Anheben der Laschen auf beiden Seiten entfernt werden. Zum Entfernen der oberen Beutelerkennungsschale nicht an den kleinen Flaggen ziehen. Die obere Beutelerkennungsschale in warmem Seifenwasser oder im oberen Gestell des Geschirrspülers waschen. Zur Funktion des Geräts MUSS die obere Beutelerkennungsschale eingefügt sein! Ohne die obere Beutelerkennungsschale kann Ihr FoodSaver® Gerät nicht erkennen, ob ein Beutel in den Vakuumkanal eingeführt wurde. Nach dem Reinigen das Gerät mit beiden Händen halten und aufrecht stellen, bis die Klappen einrasten.

FoodSaver® Zubehör

1. FoodSaver® Zubehör in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel waschen. Deckel nicht in Wasser eintauchen.
2. Vor der Weiterverwendung erst völlig trocknen lassen.
3. FoodSaver® Kanisterunterteile (aber nicht die Deckel) können unbedenklich im oberen Gestell des Geschirrspülers gewaschen werden. Kanisterdeckel mit einem feuchten Tuch abreiben.
4. FoodSaver® Kanister- und FoodSaver® Lunch- und Reste- sowie Sandwich- und Snack-Behälter nicht im Gefrierschrank verwenden.
5. FoodSaver® Kanister nicht in der Mikrowelle oder Gefrierschrank verwenden.
6. FoodSaver® Lunch- und Reste- und Sandwich- und Snack-Behälter sind mikrowellen- und spülmaschinensicher (jedoch nur im oberen Gestell der Spülmaschine).

Fehlersuche

Das Vakuumverpacken funktioniert nicht:

1. Überprüfen, ob das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Untersuchen, ob das Netzkabel beschädigt ist.
3. Testen, ob die Steckdose einwandfrei ist, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
4. Wenn Ihr Gerät einen Schnappverschluss hat, sicherstellen, dass der Deckel geschlossen und der Verschluss verriegelt ist.
5. Wenn Ihr Gerät einen Betriebswahlschalter hat, sicherstellen, dass die korrekte Betriebsart gewählt wurde.
6. Sicherstellen, dass der Beutel korrekt nach unten in den Vakuumkanal gelegt wurde.
7. Warten Sie 20 Minuten bis sich das Gerät abgekühlt hat und verwenden Sie es dann erneut.

Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn es zu heiß wurde.

Zur Vermeidung von Überhitzen:

Gerät mindestens 20 Sekunden lang abkühlen lassen, ehe Sie etwas erneut vakuumverpacken.
Deckel vor dem Vakuumverpacken offen lassen.

Es befindet sich immer noch Luft in dem Beutel:

1. Sicherstellen, dass sich das offene Ende des Beutels völlig im Vakuumkanal befindet. Wenn die Kante des Beutels außerhalb des Vakuumkanals ist, wird der Beutel nicht richtig versiegelt.
2. Beutel auf Lecks/undichte Stellen untersuchen. Um festzustellen, ob Ihr Beutel ein Loch hat, versiegeln Sie ihn mit Luft, tauchen ihn in Wasser ein und drücken auf den Beutel. Blasen deuten auf ein Leck hin. Wenn Blasen entstehen, einen neuen Beutel verwenden.
3. Wenn Sie einen FoodSaver® Beutel in einer Sondergröße verwenden, die Naht des Beutels untersuchen. Eine Falte in dem Beutel entlang der Naht kann möglicherweise ein Leck verursachen und deshalb dringt Luft wieder ein. Schneiden Sie den Beutel auf und versiegeln ihn erneut.
4. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen Beutel der Marke FoodSaver® an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist. Wenn Sie Ihre eigenen Seitennähte herstellen, kann dies ein Leck verursachen und deshalb dringt Luft wieder ein.
5. Stellen Sie sicher, dass der Zubehörsschlauch nicht in die Zubehöröffnung eingefügt ist.
6. Überprüfen, ob sich an der Dichtung der Auffangschale und an der oberen Dichtung unter dem Deckel keine Lebensmittelreste angesammelt haben und sie korrekt in den Dichtungskanal eingesetzt ist.

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Das komplette FoodSaver® System

Holen Sie mit den benutzerfreundlichen FoodSaver® Beuteln, Kanistern und dem Zubehör das Meiste aus Ihrem FoodSaver® Gerät heraus.

FoodSaver® Beutel und Rollen

Die FoodSaver® Beutel und Rollen verfügen über ein Design mit speziellen Kanälen zur effizienten und kompletten Entfernung von Luft. Die mehrlagige Konstruktion bietet einen besonderen Schutz vor Sauerstoff und Feuchtigkeit und verhindert Gefrierbrand. FoodSaver® Beutel und Rollen gibt es in verschiedenen Größen.

WICHTIG: Zur Vermeidung eventueller Erkrankungen die Beutel nach dem Aufbewahren von rohem Fleisch oder Fisch sowie fettigen Nahrungsmitteln nicht erneut verwenden. Beutel nicht erneut verwenden, wenn sie in der Mikrowelle waren oder geköchelt haben.

FoodSaver® Vakuumverpackungskanister

FoodSaver® Kanister sind benutzerfreundlich und ideal zum Vakuumverpacken empfindlicher Produkte, wie z. B. Muffins oder andere Backwaren, Flüssigkeiten und Trockenerzeugnisse. Die Kanister gibt es in mehreren Ausführungen und Größen und können auf der Arbeitsplatte, im Kühlschrank oder in der Speisekammer verwendet werden.

Mit dem Quick Marinator (Schnellmarinierer) marinieren Sie Lebensmittel in Minuten anstatt in Stunden. Alle FoodSaver® Kanister können zum Marinieren verwendet werden, wir empfehlen jedoch viereckige oder rechteckige Behälter, weil dadurch weniger Marinade benötigt wird. Kanister nicht im Gefrierschrank verwenden.

Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste und Snacks bewahren Sie praktisch in den stapelbaren, leichten Behältern auf.

Hinweis: Ehe Sie etwas vakuumverpacken stets heiße Nahrungsmittel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Kanister oben herauslaufen.

FoodSaver® Flaschenverschluss

Verwenden Sie die FoodSaver® Flaschenverschlüsse zum Verpacken von Wein, kohlesäurefreien Flüssigkeiten und Ölen. Dies macht Flüssigkeiten länger haltbar und bewahrt den Geschmack. Flaschenverschlüsse nicht für Plastikflaschen verwenden.

Hinweis: Keine kohlesäurehaltigen oder sprudelnde Getränke vakuumverpacken, da sie sonst durch das entweichende Gas schal werden.

Wo kann ich FoodSaver® Beutel, Rollen und Zubehör kaufen?

FoodSaver® Produkte sind bei fast allen herkömmlichen Einzelhändlern erhältlich.

www.lacantiniere.com

Garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, iese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiries Europe@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Volg, voor uw eigen veiligheid, altijd deze elementaire voorzorgmaatregelen op bij het gebruiken van een FoodSaver® -apparaat:

1. Lees de handleiding zorgvuldig door en bestudeer de gebruiksaanwijzingen. Lees alle aanwijzingen in de handleiding door voorafgaand aan gebruik.
2. Gebruik het apparaat niet op vochtige of hete oppervlakken of nabij een warmtebron.
3. Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, het stroomsnoer of de stekker onder in water of een andere vloeistof ter bescherming tegen een elektrische schok. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
4. Trek de stekker uit het stopcontact om de stroomtoevoer te verbreken. Trek niet aan het stroomsnoer om de aansluiting te verbreken.
5. Gebruik het apparaat niet als het stroomsnoer of de stekker beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het defect of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde goedgekeurde reparatiecentrum voor onderzoek, reparatie of elektronische of mechanische aanpassingen.
6. Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde gebruik.
7. Wees voorzichtig: het stroomsnoer is kort om risico's als gevolg van verstrikt raken van of struikelen over een langer snoer te verkleinen. U kunt een verlengsnoer gebruiken mits het aangegeven elektrische vermogen niet minder is dan dat van dit apparaat. De snoeren mogen niet hangen over een aanrecht of een tafel, waar vooral kinderen kunnen struikelen over de snoeren of hieraan onbedoeld kunnen trekken.
8. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een gasfornuis, een elektrisch fornuis of een hete oven. Wees zeer voorzichtig als u producten verplaatst die hete vloeistoffen bevatten.
9. Wacht 20 seconden om het apparaat af te laten koelen.
10. Geen reparaties door gebruikers.
11. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder supervisie gebeurt of ze geïnstrueerd zijn met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
12. Houd scherp toezicht als een apparaat wordt gebruikt door kinderen of in de nabijheid van kinderen, om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

Alleen voor huishoudelijk gebruik
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Welkom bij het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver®

Gefeliciteerd...

U staat op het punt om te profiteren van de versheid die FoodSaver® verschaft. Al jarenlang heeft het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® miljoenen huishoudens geholpen om etenswaren langer vers te houden in de koelkast, de vriezer en de voorraadkast. Het FoodSaver®-systeem is ontworpen voor luchtverwijdering en het vijf keer langer behouden van versheid in vergelijking tot conventionele bewaarmethoden. Zet uw FoodSaver® op uw aanrecht en u zult al snel merken hoe handig en veelzijdig dit apparaat is.

Retourneer dit product niet naar de aankoopplek

Waarom vacuümverpakken?

Voedsel verliest zijn voedingswaarden en smaak door blootstelling aan de lucht. Dit veroorzaakt ook vriesbrand en biedt bacteriën, schimmel en gist de gelegenheid om te groeien. Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® verwijdert de lucht en houdt de smaak en de kwaliteit vast. Met een volledig assortiment aan FoodSaver®-zakken, -bewaartrommels en -toebehoren voor meer mogelijkheden kunt u nu profiteren van de voordelen van een wetenschappelijk bewezen voedselbewaarmethode, waarmee etenswaren tot wel vijf keer langer vers blijven.

Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® bespaart tijd en geld.

- **Bespaar geld.** Met het FoodSaver® -systeem kunt u groot inkopen en van aanbiedingen profiteren en uw etenswaren in gewenste porties vacuümverpakken zonder voedsel te verspillen.
- **Bespaar meer tijd.** Kook vooruit voor een hele week, bereid de maaltijden en bewaar ze in FoodSaver®-zakken.
- **Marineren in minuten.** Vacuümverpakken opent de poriën van het voedsel, zodat u die geweldige marinadesmaak al na minuten in plaats van pas na uren bereikt.
- **Gasten ontvangen wordt een koud kunstje.** Maak uw favoriete schotels en traktaties voor de feestdagen van tevoren klaar, zodat u meer tijd met uw gasten kunt doorbrengen.
- **Geniet van seizoensgebonden of speciale gerechten**. Houd zeer bederfelijke producten of producten die weinig worden gebruikt langer vers.
- **Portiebeheersing voor diëten.** Vacuümverpak de juiste porties en schrijf de calorieën en/of grammen vet op de zak.
- **Bescherm gebruiksvoorwerpen.** Bewaar camping- en bootartikelen droog en bij elkaar voor uitjes. Bescherm gepoetst zilver tegen vlekken door blootstelling aan lucht zoveel mogelijk te beperken.

Functies van uw FoodSaver® -apparaat

A. Bedieningsknoppen en controlelampjes
Ter aanduiding van de huidige instelling, vacuümvoortgang en extra bediening.

B. Weergave van vacuümvoortgang
Blauwe lampjes geven de voortgang aan van het vacumeer- en afdichtproces. Alle lichtjes gaan uit als het volledige proces is voltooid.

C. Afdichtknop
Directe afdichtfunctie zonder samenpersen. Voorkomt samenpersen van delicate waren.

D. Deksel
Te openen voor toegang tot ingebouwde rolhouder en snijmes.

E. Vacuümkanaal
Voer de zak eenvoudigweg in en het FoodSaver® -apparaat doet de rest.

F. Uittrekbare slang voor accessoires/ opening voor accessoires
Slang voor accessoires kan met alle toebehoren van het merk FoodSaver® gebruikt worden.

Functies van uw FoodSaver® -apparaat

G. Ingebouwde rolhouder
Voor opslag van FoodSaver® vacuümverpakkingrollen.

H. Rolsnijbalk
Vereenvoudigt het op-maat-snijden van zakken.

I. Automatische zakdetectie
Voer de open kant van de zak eenvoudigweg in het vacuüm-kanaal van het apparaat in en het apparaat voelt en pakt de zak, vacumeert en sealt en schakelt automatisch uit.

J. Ontgrendelingsknoppen
Om het apparaat te openen voor reiniging.

K. Apparaatklep
Te openen voor toegang tot ingebouwde rolhouder en snijmes.

L. Onderste afsluitring (gelijmd)

M. Extra brede afdichtstrook met antiplaklaag
Biedt een extraveilige en luchtdichte afdichting die twee keer breder is.

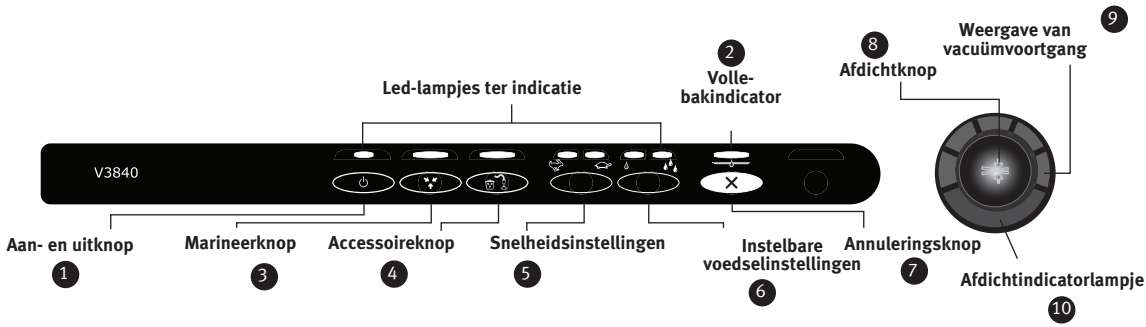
N. Lekbak
Vangt overtollig vocht op en bevat voedselsensoren voor detectie van vocht.

O. Bovenste zakdetectiebak

P. Bovenste afsluitring (gelijmd)

Q. Rubberen afdichtprofiel

Functies van uw FoodSaver® -apparaat



1 AAN- EN UITKNOP
Druk op de aan- en uitknop om te beginnen. Het aan- en uitlampje en de snelheid- en voedselindicatorlampjes worden verlicht. Druk na afloop van het vacuümverpakken op de aan- en uitknop om het apparaat uit te schakelen. **Let op:** na 12 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

2 VOLLE-BAKINDICATOR
Tijdens het vacuümverpakkingproces kunnen kleine hoeveelheden vocht, kruimels of stukjes voedsel onbedoeld in de lekbak getrokken worden (N). Wanneer overtollig vocht de lekbak vult, schakelt het apparaat uit en de volle-bakindicator 2 gaat aan. Om normale werking te hervatten dient u de lekbak te verwijderen, het vocht weg te gooien en de bak met een warm sopje te wassen of in het bovenste rek van de vaatwasmachine te plaatsen. Droog de lekbak en plaats deze terug in de goot (zie Onderhoud en reiniging).

3 MARINEERKNOP
Een van tevoren vastgestelde, tien minuten durende sequentie van vacuümpulseren en rusten, waardoor in een zo kort mogelijke tijd optimale smaak in het voedsel kan trekken. Zie het hoofdstuk “Marineren met uw FoodSaver®” op pagina 10.

4 ACCESSOIREKNOP
Indrukken om het beste vacuümresultaat te verkrijgen voor bewaartrommels en toebehoren. Druk op trommelvacuümknop 4 om het vacumeerproces te starten. De motor blijft werken totdat het vacuümverpakkingproces voltooid is.

5 SNELHEIDINSTELLINGKNOP
Druk op de Snelheidinstellingknop 5 wanneer u vacuümverpakt, zodat het indicatorlampje voor gematigde snelheid verlicht is. Voor meer controle kunt u op ieder moment de afdichtknop 5 indrukken om het vacumeren te stoppen en het automatische afdichtproces te starten. Let op: het apparaat schakelt terug naar normale snelheid wanneer de aanknop wordt ingedrukt of wanneer de stroom werd onderbroken.

6 INSTELBARE VOEDSELINSTELLINGENKNOP
Druk op de verstelbare voedselinstellingenknop 6 totdat het vochtindicatorlampje verlicht is om vochtig of sappig voedsel optimaal te vacumeren of af te dichten. Kies de instelling voor droog voedsel voor voedsel zonder vocht. Het indicatorlampje voor vochtig voedsel gaat knipperen wanneer de voedselafdichtsensoren automatisch vocht of vloeistoffen in de lekbak detecteren (N). **Let op:** het apparaat schakelt terug naar de drooginstelling wanneer de aanknop wordt ingedrukt of wanneer de stroom werd onderbroken, tenzij er vocht in de lekbak is waargenomen (zie het hoofdstuk over onderhoud en reiniging in deze handleiding).

7 ANNULERINGSKNOP
Stopt de huidige functie onmiddellijk en opent het vacuümkanaal.

8 WEERGAVE VAN VACUÜMVOORTGANG
Toont het vacuümniveau wanneer de zak/trommel wordt weggehaald.

9 AFDICHTKNOP
Directe afdichtfunctie zonder samenpersen - ***Deze knop heeft vier toepassingen:***

1. Druk op de knop om het vacuümproces onmiddellijk stop te zetten en met het afdichten van de zak te beginnen. Dit vermijdt het samenpersen van kwetsbare artikelen, zoals brood, koekjes en gebakjes.
2. Indrukken voor afdichting wanneer u zakken maakt van een FoodSaver® -rol.
3. Indrukken om een afdichting te maken op de meeste Mylar-zakken (zoals chipszakken) om voedsel luchtdicht te bewaren.

10 AFDICHTINDICATORLAMPJE
Een aanhoudend rood lampje geeft aan dat het afdichtproces in gang is gezet ***(knipperend lampje wijst op een foutmelding).***

www.lacantiniere.com

Hoe maak ik een zak van een FoodSaver® folierol?

Rolsnijder optillen

Afb. 1

Schuifsnijder

Afb. 2

1. Open de klep van het apparaat en plaats een rol in het rolopbergvak (K). Plaats de rol met de materiaalflap naar beneden voor het beste resultaat. **Let op:** zakken kunnen afgedicht worden met de apparaatklep open of gesloten.
2. Til de snijbalk (H) op en plaats de folie onder de snijbalk ***(zie afb.1)***.
3. Trek genoeg folie naar buiten om het artikel dat verpakt wordt te omsluiten, plus 10 centimeter. Breng de snijbalk naar beneden en schuif het mes (H) over de snijbalk ***(zie afb.2)***.
4. Druk op de afdichtknop (C). Het rode afdichtlampje gaat branden.
5. Voer de open kant van een zak met twee handen in het vacuümkanaal (E) totdat de klemmotor start. De zak moet precies tussen de twee pijlen geplaatst worden.
6. Wanneer het rode afdichtlampje 10 uitgaat is het afdichten voltooid. U kunt de zak uit het vacuümkanaal verwijderen (E).
7. Een kant is nu afgedicht.
8. Nu kunt u vacuümverpakken met uw nieuwe zak ***(zie hieronder)***.

Hoe kan ik vacuümverpakken met kan-en-klare-zakken van FoodSaver®?

Zak invoeren

Afb. 3

1. Begin met een zak van het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® (of maak zelf een zak, zoals beschreven in het hoofdstuk “Hoe maak ik een zak van een rol” hierboven).
2. Plaats producten in de zak en laat minstens 8 cm ruimte over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak.
3. Voer de open kant van een zak met twee handen naar beneden in het vacuümkanaal (E) totdat de klemmotor start ***(zie afb.3)***. De lampjes van de vacuümvoortgang gaan branden.
4. Houd de zak vast totdat de vacuümpomp start. Nu kunt u de zak loslaten. Let op: ter voorkoming van het samenpersen van kwetsbare artikelen kunt u op ieder gewenst moment op de afdichtknop (C) drukken om het afdichten te starten.
5. Verwijder de zak wanneer het rode afdichtlampje 10 uitgaat. Indien nodig kunt u de producten in de koelkast plaatsen of invriezen (zie het hoofdstuk met veiligheidstips). Let op: wacht 20 seconden tussen verpakkingen om het apparaat voldoende af te laten koelen.

Richtlijnen voor vacuümverpakken

Vacumeren en voedsel veiligheid

Het vacumeersproces verlengt de houdbaarheid voedsel door middel van onttrekking van de meeste lucht uit de gesealde verpakking. Daardoor wordt de hoeveelheid zuurstof teruggebracht. Die zuurstof heeft invloed op de voedingswaarde, de smaak en de algehele kwaliteit. Het onttrekken van lucht vertraagd ook de groei van micro-organismen, welke bederf veroorzaken:

Schimmel – Eenvoudig te herkennen door het pluizige uiterlijk. Schimmels gedijen niet in een omgeving met weinig zuurstof, vacumeren vertraagt de groei van schimmels.

Gist – Resulteert in gisting/ fermentatie, te herkennen aan geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een matige temperatuur nodig om te kunnen groeien. Het kan overleven met én zonder lucht. Bewaring in de koelkast vertraagt de groei van gist, in de vriezer stopt de groei helemaal.

Bacteriën – Resulteert in een onaangename geur, verkleuring en/ of een zachte of slijmerige structuur. Onder de voor deze bacterie juiste omstandigheden, Clostridium botulinum (het organisme dat botulisme veroorzaakt), kan het groeien zonder lucht. Soms is het niet eens op te sporen door geur of smaak. Ook al is het zeer zeldzaam, het kan erg gevaarlijk zijn. Om voedingsmiddelen veilig te bewaren, is het van doorslaggevend belang dat de temperaturen laag gehouden worden. De groei van micro-organismen is aanmerkelijk te vertragen met temperaturen van 4°C of minder. Vriezen op -17°C doodt de micro-organismen niet maar stopt de groei ervan. Voor het bewaren op lange termijn van beperkt houdbare producten, deze altijd na vacumeren invriezen, en na ontdooien bewaren in de koelkast. Belangrijk om te vermelden is dat vacumeren GEEN vervanging is van inmaken en het kan voedselbederf niet meer ongedaan maken. Het kan slechts veranderingen van kwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun topkwaliteit smaak, uiterlijk en structuur behouden, daar dit afhankelijk is van leeftijd en de conditie van het voedsel op het moment dat het gevacumeerd wordt.

BELANGRIJK: Vacumeren is GEEN vervanging van koelen of vriezen. Alle beperkt houdbare voedingsmiddelen dienen na het vacumeren, bewaard te worden in koelkast of diepvries.

Tips voor het voorbereiden en opwarmen van voedsel

Ontdooien en opwarmen van gevacumeerd voedsel

Voedsel altijd in de koelkast of magnetron ontdooien. Beperkt houdbare voedingsmiddelen nooit op kamertemperatuur ontdooien.

Om voedsel in een FoodSaver® zak op te warmen in de magnetron, knip altijd een hoekje van de zak alvorens in een magnetrongeschikte schaal te plaatsen. Om zogenaamde hot spots te voorkomen, vlees met een bot of vet voedsel nooit in de magnetron opwarmen in een FoodSaver® zak. Voedsel in een FoodSaver® zak is ook op te warmen door deze in warm water te leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) te laten koken.

Voorschriften voor het voorbereiden van vlees en vis:

Om de beste resultaten te behalen, vlees en vis 1 tot 2 uur voorvriezen alvorens het vacumeren in een FoodSaver® zak. Dit helpt de sappen en de vorm te behouden, en garandeert een beter vacuüm.

Indien het niet mogelijk is voor te vriezen, plaats een opgevouwen keukenpapier tussen het vlees of vis en de bovenkant van de zak, echter onder het te sealen gedeelte. Laat dit keukenpapier in de zak om overtollig vocht en sappen te absorberen tijdens het vacumeren.

Let op: rundvlees kan er mogelijk, na het vacumeren, donkerder uitzien ten gevolge van het verwijderen van zuurstof. Dit duidt echter niet op bederf.

Voorschriften voor het voorbereiden van harde kazen:

Om kaas vers te houden, dient het na elk gebruik gevacumeerd te worden. Maak de FoodSaver® zak extra lang door 2,5 cm ruimte te laten voor elke keer dat de zak geopend en opnieuw gesealed dient te worden, naast de 7,5 cm ruimte die al gelaten wordt tussen inhoud en seal naad. Eenvoudig de seal naad wegknippen en de kaas uitnemen, na gebruik kan de kaas weer in dezelfde zak verpakt en gesealed worden.

Belangrijk: zachte kazen nooit vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van groenten:

Blancheer groenten alvorens het vacumeren. Dit proces stopt de activiteit van enzymen dat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur. Blancheer groenten in kokend water of de magnetron, tot ze gekookt maar nog stevig zijn. Blancheertijden variëren van 1 tot 2 minuten voor bladgroenten en doperwtjes; 3 tot 4 minuten voor plakken courgette en broccoli; 5 minuten voor wortels; 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Na het blancheren, de groenten onderdompelen in koud water om het kookproces te stoppen. Tenslotte, de groenten goed droog maken met een handdoek alvorens het vacumeren.

Let op: alle groenten (inclusief broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen/knollen) scheiden van nature gas af tijdens bewaring. Daarom dienen zij, na het blancheren, bewaard te worden in de diepvries. Ten behoeve van het invriezen van groenten, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om groenten in aparte porties in te vriezen, de groenten uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in FoodSaver® zakken waarna deze weer terug de diepvries in gaan.

Belangrijk: verse champignons nooit vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van bladgroenten:

Gebruik de FoodSaver® voorraadbus voor het beste resultaat. Was de groenten, droog met een schone doek of sla centrifuge. Nadat de groenten droog zijn,

www.lacantiniere.com

Richtlijnen voor vacuümverpakken

kunnen deze gevacumeerd worden in de FoodSaver® voorraadbus. Bewaar in de diepvries.

Voorschriften voor het voorbereiden van fruit:
Ten behoeve van het invriezen van fruit of bessen, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om fruit in aparte porties in te vriezen, het fruit uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in een FoodSaver® zak waarna deze weer terug de diepvries in gaan. Het is mogelijk om beslag te vacumeren, of fruitsalade. Bij bewaring in de koelkast raden wij het gebruik van FoodSaver® voorraadbussen aan.

Voorschriften voor het voorbereiden van gebak:
Om luchtig zachte of gebakken producten te vacumeren, raden wij aan de FoodSaver® voorraadbus te gebruiken zodat de vorm behouden blijft. Bij het gebruik van een FoodSaver® zak, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om tijd te besparen, maak deeg, taartbodems, taarten, of gemixte droge ingrediënten en vacumeer deze voor later gebruik.

Voorschriften voor het voorbereiden van koffie en poederachtige voedingswaren:
Om te voorkomen dat voedseldeeltjes in de vacuümpomp gezogen worden, een koffiefilter of keukenpapier bovenin de zak of voorraadbus doen alvorens het vacumeerproces start. Ook kan het voedsel in zijn originele verpakking in een FoodSaver® zak verpakt worden. Of gebruik een FoodSaver® universele deksel op de originele verpakking voor het vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van vloeistoffen:
Voordat vloeistoffen zoals soep gevacumeerd kunnen worden, deze in een stoofpan, broodvorm of ijsblokjesvorm voorvriezen totdat het een vaste vorm heeft. Neem de bevroren vloeistof uit de pan of vorm en vacumeer deze in een FoodSaver® zak. De bevroren "blokken" kunnen gestapeld worden in de diepvries. Vóór gebruik een hoekje van de zak knippen, in een schaal in de magnetron verwarmen of in warm water leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) verwarmen. Om koolzuurvrije vloeistoffen in flessen vacuüm te verpakken maakt u gebruik van een flessenstop van FoodSaver® en de originele fles. Vergeet niet om minstens 2,5cm (1 inch) ruimte over te laten tussen de inhoud en de onderkant van de flessenstop. U kunt flessen na ieder gebruik opnieuw afdichten.

Richtlijnen voor het bereiden van maaltijden die van tevoren worden klaargemaakt en kliekjes en sandwiches:
Bewaar van tevoren klaargemaakte maaltijden, kliekjes en sandwiches op efficiënte wijze in de stapelbare en lichtgewichte bewaartrommels van FoodSaver®. Ze kunnen gebruikt worden in de magnetron, zijn vaatwasmachinebestendig en hebben een speciale adapter. De lichtgewicht trommels staan altijd klaar om mee te gaan naar kantoor of school!

Voorschriften voor het voorbereiden van snacks:
Snacks blijven langer vers wanneer deze gevacumeerd zijn. Voor kruimelwaar zoals crackers, is het beter een FoodSaver® voorraadbus te gebruiken.

Vacuümverpakken van non-foodartikelen

Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® beschermt ook non-foodartikelen tegen oxidatie, roest en vocht. Volg eenvoudigweg de aanwijzingen voor vacuümverpakking van artikelen met gebruik van zakken, trommels, bussen en accessoires van FoodSaver®. Om zilver vacuüm te verpakken verpakt u tanden van vorken in zacht beschermend materiaal zoals keukenpapier, zodat er geen gaatjes in de zak komen. De zakken van FoodSaver® zijn ideaal voor uitstapjes. Houd uw lucifers, kaarten en voedsel droog en bij elkaar als u gaat kamperen of wandelen. Voor vers drinkwater vult u een zak van FoodSaver® eenvoudigweg met ijs, dicht u de zak af en laat u het ijs smelten wanneer u dat wenst. Als u gaat zeilen of varen kunt u uw etenswaren, filmpjes en droge kleren vacuümverpakken. Vergeet alleen niet om een schaar of een mes mee te nemen om de zak te openen. Voor het veilig en droog bewaren van een noodpakket vacuümverpakt u noodsignalen, batterijen, zaklampen, lucifers, kaarsen en andere benodigdheden. Uw noodartikelen blijven droog en georganiseerd in uw auto, op de boot of thuis.

Tips voor succesvol vacuümverpakken

Algemene tips

Tips voor succesvol vacuümverpakken

1. Vacuümverpakking is GEEN alternatief voor het verwarmingsproces van inmaken. Bederfelijke producten dienen nog steeds gekoeld of ingevroren worden.
2. Gebruik zakken, trommels, bussen en toebehoren van het merk FoodSaver® voor het beste resultaat.
3. Tijdens het vacuümverpakkingproces kunnen kleine hoeveelheden vocht, kruimels of stukjes voedsel onbedoeld in de lekbak (O) getrokken worden, waardoor de pomp verstopt kan raken en uw apparaat beschadigd kan worden.

Volg deze tips om dit te voorkomen:

   a. Voor vochtige en sappige etenswaren: eerst invriezen, en zorg dat u de zakken niet te vol vult. U kunt ook een stuk opgevouwen keukenpapier bovenin de zak en onder het afdichtgebied leggen voordat u gaat vacuümverpakken.

   b. Voor soepen, sauzen en vloeistoffen: eerst invriezen, en zorg dat u de zakken niet te vol vult. Of maak gebruik van een trommel of bus in de koelkast.

   c. Voor poedervormig of fijnkorrelig voedsel: vermijd het overvol vullen van zakken of gebruik een trommel of een bus. U kunt er ook een koffiefilter of keukenpapier in plaatsen voordat u gaat vacuümverpakken.

   d. Na ieder gebruik de lekbak (N) legen.

4. Laat altijd minstens 8cm folie over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om overvol opvullen te vermijden. Laat vervolgens nog eens 2,5cm folie over voor iedere keer dat u van plan bent om de zak opnieuw te gebruiken.
5. Maak niet zelf zijzomen in zakken van het merk FoodSaver®. Onze zakken zijn gefabriceerd met een speciale zijzoom die helemaal tot de buitenste rand is afgedicht.
6. Trek de zak voorzichtig glad tijdens het invoeren in het vacuümkanaal en houd hem vast totdat de pomp start, zodat rimpels bij het vacuümverpakken van grote artikelen worden vermeden.
7. Dicht de zak nogmaals af indien u niet zeker weet of de zak goed afgedicht is.
8. Bij het vacuümverpakken van artikelen met scherpe randen (droge spaghetti, zilvergoed, etc.) kunt u voorkomen dat er gaatjes in de zak komen door het artikel in zacht beschermend materiaal, zoals keukenpapier, te verpakken. U kunt een trommel of een bus gebruiken in plaats van een zak.
9. Vergeet niet om een ruimte van 2,5cm (1 inch) over te laten bovenin de trommel of bus, indien u toebehoren gebruikt.
10. Voor het beste resultaat kunt u fruit eerst invriezen en groente blancheren voordat u deze vacuümverpakt. Zie het hoofdstuk Richtlijnen voor vacuümverpakken voor meer informatie.
11. Indien het apparaat niet werkt of als de afdichtknop (C) knippert ter indicatie van een foutmelding:
    a. Controleer of de stekker van het stroomsnoer goed in het stopcontact is gestoken.
    b. Controleer het stroomsnoer op beschadigingen.
    c. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
    d. Controleer of de bovenste zakdetectiebak (O) goed is geplaatst.
    e. Zorg dat de zak op de juiste manier in het vacuümkanaal is geplaatst (E) (zie 'Hoe kan ik vacuümverpakken met vacuümverpakkingzakken van FoodSaver®?).
    f. Controleer of de ontgrendelingsknoppen (J) goed vergrendeld zijn.
    g. Controleer dat er geen voedselresten op de schuimrubberen afsluitring (L) rond de lekbak te vinden zijn en dat deze afsluitring op de juiste wijze in de afsluitringgoot is geplaatst.
    h. Controleer of de bovenste afsluitring (P) rond de bovenste zakdetectiebak (O) geen voedselresten meer bevat.
    i. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen indien het oververhit is geraakt.
    j. Bezoek onze website www.foodsavereurope.com voor meer gebruikstips.

Tips voor het verwijderen van lucht uit een zak

Probeer te voorkomen dat er rimpels ontstaan bij het invoeren van de zak in het vacuümkanaal (E).
Rimpels in een afdichting kunnen lekkages veroorzaken en lucht in de zak terug laten lopen. Trek de zak voorzichtig glad en houd hem vast met twee handen totdat de vacuümpomp start om te voorkomen dat er rimpels ontstaan bij het invoeren van de zak in het vacuümkanaal (E). Snijd de zak open en vacuümverpak deze nogmaals indien u rimpels aantreft na het afdichten van de zak.

Indien de motor langer dan 30 seconden continu loopt zonder te stoppen, controleer dan het volgende:
Indien u vacuümverpakt met een zak, zorg dan dat deze zak goed afgedicht is (zie "Hoe maak ik een zak van een rol?"). Controleer dat er geen voedselresten op de schuimrubberen afsluitring rond de lekbak te vinden zijn en dat deze afsluitring op de juiste wijze in de afsluitringgoot is geplaatst.

Controleer de accessoire indien u vacuümverpakt met de slangaansluiting voor accessoires om na te gaan of ze goed zijn aangesloten.

www.lacantiniere.com

Tips voor succesvol vacuümverpakken (vervolg)

Tips voor het afdichten van een zak

Wanneer u een zak maakt van een rol:
Druk op de afdichtknop (C) voordat u zakmateriaal invoert in het vacuümkanaal (E). Als de zak eenmaal is ingevoerd zal het afdichtingsproces onmiddellijk beginnen.

Let op: indien u vergeet om op de afdichtknop (C) te drukken voordat u de zak in het vacuümkanaal (E) invoert, zal de vacuümpomp inschakelen. Dit is niet erg: druk gewoon op de afdichtknop om te voorkomen dat de pomp continu blijft draaien en het afdichtproces zal starten.

Hoe kan ik voorkomen dat vocht of vloeistoffen naar binnen worden getrokken in de lekbak (N) of in de afdichting ingesloten worden:
Vries vochtig voedsel zoals rauw vlees eerst in gedurende 1-2 uur voordat u gaat vacuümverpakken of plaats opgevouwen keukenpapier tussen het voedsel en het einde van de zak om overtollige vloeistoffen te absorberen. Zorg dat er minstens 8cm overblijft tussen keukenpapier en het einde van de zak, zodat de zak goed wordt afgedicht met keukenpapier erin en niet tussen het afdichtgebied.

Zorg dat het apparaat kan afkoelen.
Wacht minstens 20 seconden tussen afdichtingen. Bij zeer intensief gebruik zal het apparaat stoppen met werken om oververhitting te voorkomen. Indien dit zich voordoet, wacht dan 20 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen.

Tips voor vacuümverpakken met accessoires

Hoe gebruik ik de accessoires van FoodSaver® voor vacuümverpakking

Accessoires zijn onder andere FoodSavers vacuümverpakkingtrommels, -bussen en flessenstoppen.

1. Laat altijd minstens 2,5cm ruimte over tussen inhoud en rand.
2. Veeg de rand van de trommel, de container of de fles goed af, zodat deze schoon en droog is.
3. Plaats het deksel op de trommel of de container, of plaats de stop in de fles.
4. Voor toebehoren met een grote knop op het deksel draait u de knop naar Vacuüm. Vacuümverpak met gebruik van onderstaande aanwijzingen. Wanneer het vacuümproces voltooid is, draait u de knop naar Dicht voordat u de toebehorenslang verwijdert.
5. Voor accessoires zonder grote knop op het deksel kunt u vacuümverpakken met gebruik van onderstaande aanwijzingen.

Marineren met uw FoodSaver® -apparaat

Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® heeft een speciale snelle marineercyclus die ongeveer tien minuten duurt. De vacuümmotor “houdt” het vacuüm een aantal minuten vast en laat dan het vacuüm los, zodat het voedsel 30 seconden kan “rusten”. Dit proces herhaalt zich dan nog twee maal. Deze “pulserende” actie van “vacumeren en rusten” zorgt voor sneller marineren. Wanneer de snelle marineercyclus is voltooid, gaat het apparaat piepen om aan te geven dat het marineren voltooid is. De snelle marineerbus van FoodSaver® is de perfecte accessoire van FoodSaver® voor het marineren van voedsel. Etenswaren worden binnen minuten gemarineerd wanneer het vacuümverpakt is, omdat het vacumeerproces de poriën van het voedsel opent en de marinade sneller wordt opgenomen.

Belangrijke opmerking: gebruik de snelle marineerbus met het doorzichtige deksel en grote witte knop van FoodSaver®. Zorg er tijdens de snelle marineercyclus voor dat de knop op het deksel op OPEN staat. Zet de knop niet op Vacuüm. De vacuümstand op de knop zorgt ervoor dat de snelle marineerbus gebruikt kan worden voor langdurig vacuümbewaren.

1. Maak een voldoende hoeveelheid van uw lievelingsmarinade klaar, zodat het voedsel in de marineerbus volledig bedekt is. Laat altijd minstens 2,5cm ruimte over tussen de inhoud en de bovenste rand.
2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afsluitring onder de deksels en ook de rand van de marineerbus geen voedselresten bevatten.
3. Zorg dat de accessoireslang goed in de opening op het deksel van de snelle marineerder van FoodSaver® is geplaatst.
4. Zorg dat de knop op het accessoiredeksel op OPEN staat.
5. Zorg dat het deksel goed is vastgemaakt aan de basis van de marineerder.
6. Druk op de marineerknop op het bedieningspaneel.
7. Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® begint nu met de snelle marineercyclus. Het marineerlampje gaat knipperen om aan te geven dat het marineerproces is gestart.
8. Tijdens de eerste vacuümcyclus gaat de marineerfunctie-indicator branden. Tijdens het marineren gaat het vacuümvoortgangschermpje knipperen gedurende de vacuümbehoud- of rustcyclus.
9. Om voedsel veilig te bewaren geeft het apparaat een aantal korte piepjes na voltooiing van de marineercyclus om aan te geven dat de snelle marineercyclus is voltooid. Druk op een willekeurige knop om het geluidsignaal uit te zetten. Nu kunt u uw gemarineerde etenswaren bereiden of in de koelkast plaatsen.

www.foodsavereurope.com
LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Bewaar overzicht
Vlees, kaas, groenten, fruit

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver® zak/accessoire	FoodSaver® bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
Vlees/vis				
Rund, Varken, Lam	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Gehakt	Diepvries	FoodSaver® zak	1 jaar	4 maanden
Gevogelte	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Vis	Diepvries	FoodSaver® zak	2 jaar	6 maanden
Harde kazen (Vacuümverpak zachte kaas niet)				
Cheddar	Koelkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
Parmezaanse kaas	Koelkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
Groenten (Vacuümverpak geen verse champignons, uien en knoflook)				
Asperges	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Broccoli, bloemkool	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Kool, spruitjes	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Maïs (kolf of korrels)	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Sperziebonen	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Sla, spinazie	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Peulen, sugarsnaps	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Fruit				
Abrikozen, pruimen	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Perziken, nectarines	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Zachtere bessen				
Frambozen, bramen	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	1 week	1-3 dagen
Aardbeien	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	1 week	1-3 dagen
Hardere bessen				
Bosbessen	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Cranberries	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen

Bewaar overzicht, Gebakken waren, koffie, snacks

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver® zak/accessoire	FoodSaver® bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
Gebakken waren				
Brood, bagels, deegwaren	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Noten				
Zonnebloempitten	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
Amandelen, Pinda's	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
Koffie				
Koffiebonen	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Koffiebonen	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1 jaar	3 maanden
Gemalen koffie	Diepvries	FoodSaver® zak	2 jaar	6 maanden
Gemalen koffie	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	5-6 maanden	1 maand
Bereide vloeistoffen				
Sauzen, Soepen, stoofschotels	Diepvries	FoodSaver® zak	1-2 jaar	3-6 maanden
Vloeistoffen in flessen				
Oliën	Voorraadkast	FoodSaver® Flessenstop van	1-11/2 jaar	5-6 maanden
Droge voedingsmiddelen				
Bonen, granen	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Pasta, rijst	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Poederachtige voedingsmiddelen				
Poedermelk	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Gedroogde kokos	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Bloem, meel	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Suiker, bruine suiker	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Snack				
Chips	Voorraadkast	FoodSaver® voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken
Koekjes, crackers	Voorraadkast	FoodSaver® voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken

Onderhoud en reiniging

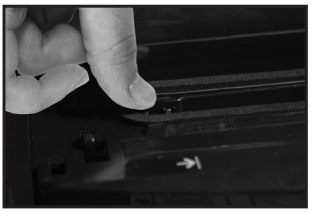
Om het apparaat te reinigen:

1. Druk op de aan-/uitknop en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
2. Niet onderdompelen in vloeistoffen.
3. Open de apparaatklep (D) en, terwijl u het apparaat met twee handen vasthoudt, drukt u met uw duimen op de twee ontgrendelingsknoppen (J), draait u het apparaat van u af en laat u het apparaat op het aanrecht staan.
4. Controleer de onderste afsluitring (L) rond de lekbak (N) en de bovenste afsluitring (P) rond de bovenste zakdetectiebak (O), om ervoor te zorgen dat er geen voedselresten op zitten en dat de onderste schuimrubberen afsluitring op de juiste wijze in de afsluitringgoot is aangebracht.
5. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of scherpe materialen bij het reinigen van onderdelen van het apparaat. Deze reinigingsmiddelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken en de zwarte schuimrubberen onderdelen beschadigen.
6. Gebruik een mild afwasmiddel en een lauwe vochtige doek om voedselresten in of rond de onderdelen weg te vegen.
7. Grondig drogen voordat u het apparaat weer gebruikt.
8. Indien uw apparaat een lekbak heeft dient u de lekbak na ieder gebruik te legen (zie afb. 7). In een warm sopje afwassen of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen.

VERWIJDEREN VOOR REINIGING

Afb. 7

STEVIG OP ZIJN PLAATS DRUKKEN



Afb. 8

Antibacteriële lekbak en bovenste zakdetectiebak

Na ieder gebruik de lekbak legen ***(zie afb. 7)***. In een warm sopje afwassen of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen. De voedselsensoren in de lekbak (O) zullen niet goed functioneren indien er vocht is achtergebleven in de lekbak.

Dit apparaat heeft een indicator die aangeeft wanneer de bak vol is (2). Wanneer overtollig vocht de lekbak vult, schakelt het apparaat uit en gaat het lampje van de volle-bakindicator aan. Open de klep van het apparaat (D), druk op de twee ontgrendelknoppen (K), draai het apparaat van u af en laat het apparaat op het aanrecht staan om de normale werking te hervatten. Verwijder de lekbak, gooi het vocht weg, reinig de lekbak en plaats deze terug in de behuizing. Bij het terugplaatsen van de lekbak de rechterkant van de lekbak op zijn plek plaatsen en dan de linkerkant stevig naar beneden duwen (zie afb. 8). Het apparaat kan gebruikt worden zonder lekbak, maar de instelbare voedselsensorinstelling (6) functioneert niet zonder de lekbak.

Reinig de bovenste zakdetectiebak na ieder gebruik. De bovenste zakdetectiebak (P) is te verwijderen voor reiniging door de lipjes aan beide zijden op te tillen. Trek niet aan de bovenste zakdetectieflapjes om de bovenste zakdetectiebak te verwijderen. Reinig de bovenste zakdetectiebak in een warm sopje of plaats het op het bovenste rek van een vaatwasmachine. De bovenste zakdetectiebak MOET op zijn plaats zitten om het apparaat te gebruiken. Zonder de bovenste zakdetectiebak zal uw FoodSaver®-apparaat de zak niet waarnemen wanneer deze in het vacuümkanaal (E) wordt geplaatst. Houd het apparaat na reiniging met twee handen vast en draai het rechtop totdat de vergrendelingen vastklikken.

FoodSaver® -accessoires

1. Was alle FoodSaver® -accessoires in lauw water met een mild afwasmiddel. De deksels niet onderdompelen in water.
2. Grondig drogen voordat u het weer gebruikt.
3. De onderstellen van de bewaartrommels van FoodSaver® (behalve de deksels) zijn vaatwasmachinebestendig in het bovenste rek. De deksels van de bewaartrommels dienen met een vochtige doek afgeveegd te worden.
4. FoodSaver®-bewaartrommels en FoodSaver® lunch- & kliekjes- en sandwich- & snacktrommels kunnen niet in de vriezer gebruikt worden.
5. FoodSaver®-bewaartrommels kunnen niet in de magnetron of de vriezer gebruikt worden.
6. FoodSaver® lunch- & kliekjes- en sandwich- & snacktrommels kunnen gebruikt worden in de magnetron en zijn geschikt voor de vaatwasmachine (alleen bovenste rek).

www.lacantiniere.com

Problemen oplossen

Er gebeurt niets als ik probeer te vacuümverpakken:

1. Controleer of de stekker goed is aangebracht in het stopcontact.
2. Controleer of het stroomsnoer is beschadigd.
3. Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
4. Controleer, als uw apparaat sluitingen heeft, dat de deksel gesloten is en dat de vergrendeling is vastgeklikt.
5. Controleer, als uw apparaat een schakelaar met verschillende instellingen heeft, of de juiste instelling is geselecteerd.
6. Zorg ervoor dat de zak juist naar beneden is aangebracht in het vacuümkanaal.
7. Wacht 20 minuten en laat het apparaat afkoelen. Probeer het dan opnieuw te gebruiken.

Opmerking: het apparaat wordt automatisch uitgezet als het te heet wordt.

Om overhitting van uw apparaat te vermijden:

Wacht minstens 20 minuten om het apparaat te laten afkoelen voordat u een ander item vacuümverpakt. Houd het deksel open voordat u begint met het verpakkingsproces.

Er zit nog steeds lucht in de zak:

1. Zorg ervoor dat het open uiteinde volledig is aangebracht in het vacuümkanaal. De zak wordt niet goed afgesloten als de hoek zich buiten het vacuümkanaal bevindt.
2. Controleer de zak op lekkages. Om te zien of uw zak lek is, vult u deze met lucht, dompelt u hem onder in water en drukt u hem in. Luchtbellen duiden op lekkage. Gebruik een andere zak als luchtbellen verschijnen.
3. Als u een op maat gemaakte FoodSaver®-zak gebruikt, controleert u de afsluiting ervan. Een rimpel in de zak vlakbij de afsluiting kan leiden tot lekkage, waarbij lucht opnieuw de zak instroomt. Snijd een stuk van de zak en en dicht deze opnieuw af.
4. Probeer niet uw eigen zomen te maken voor een FoodSaver®-zak. De zakken worden geproduceerd met speciale zijzomen, die helemaal tot het uiteinde van de hoeken worden afgesloten. Als u uw eigen zijzomen maakt, dan kan dit leiden tot lekkage, waarbij lucht opnieuw de zak instroomt.
5. Zorg dat de accessoireslang niet in de accessoireopening is gestoken.
6. Controleer dat er geen voedselresten op de afsluitring rond de lekbak en op de bovenste afsluitring onder het deksel te vinden zijn en dat deze op de juiste wijze in de afsluitringgoot is geplaatst.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Het complete FoodSaver® -systeem

Maak optimaal gebruik van uw FoodSaver® -apparaat met eenvoudig te gebruiken FoodSaver® -zakken, -bewaartrommels en -accessoires.

FoodSaver® -zakken en -rollen

Aan het ontwerp van de FoodSaver® -zakken en -rollen zijn speciale goten toegevoegd voor een efficiënte en volledige luchtverwijdering. De meervoudige samenstelling zorgt voor een effectieve afsluiting van zuurstof en vocht en voorkomt op deze manier vriesbrand. FoodSaver® -zakken en -rollen zijn verkrijgbaar in meerdere maten.

BELANGRIJK: gebruik geen zakken opnieuw na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vette voeding om ziekte te voorkomen. Gebruik geen zakken opnieuw die in de magnetron of bij het sudderen zijn gebruikt.

FoodSaver® -bewaartrommels voor vacuümverpakking

FoodSaver® -bewaartrommels zijn eenvoudig te gebruiken en ideaal voor het vacuümverpakken van delicate waren, zoals muffins en andere gebakjes, vloeistoffen en droge producten. De bewaartrommels zijn verkrijgbaar in meerdere vormen en maten en kunnen gebruikt worden op het aanrecht, in de koelkast of in de voorraadkast.

De snelle marineerder is een uitstekende manier om voedsel in minuten in plaats van in uren te marineren. Iedere FoodSaver®-bewaartrommel kan gebruikt worden om te marineren, maar wij raden de vierkante of rechthoekige vormen aan, omdat er dan minder marinade nodig is. Bewaartrommels kunnen niet in de vriezer gebruikt worden.

De stapelbare, lichtgewicht trommels zijn een handige manier om van tevoren gekookte maaltijden, kliekjes en snacks te bewaren.

Let op: laat hete gerechten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze vacuümverpakt. Anders kan de inhoud uit de trommel omhoog borrelen.

FoodSaver® flessenstop

Gebruik de flessenstop van FoodSaver® voor het vacuümverpakken van wijn, koolzuurvrije vloeistoffen en oliën. Dit verlengt de levensduur van de vloeistof en behoudt de smaak. Gebruik de flessenstop niet op plastic flessen.

Let op: vacuümverpak geen koolzuurhoudende of sprankelende dranken, omdat de verwijdering van het gas deze dranken verschaalt.

Hoe u FoodSaver® -zakken, -rollen en -toebehoren kunt aanschaffen

FoodSaver® -producten zijn verkrijgbaar in de meeste grote winkelketens.

Garantie

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes Products (Europa) Ltd. (“Holmes”) is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Holmes verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij Holmes, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

Ook worden eventuele frankeer -/ verzendkosten niet gedekt door deze garantiebepaling.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggeworpen. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recyclage en de AEEA-richtlijn.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Viktiga säkerhetsanvisningar

Viktiga säkerhetsanvisningar

För din egen säkerhet bör du alltid följa dessa grundläggande säkerhetsanvisningar när du använder en FoodSaver® apparat:

1. Läs bruksanvisningarna i användarmanualen noga. Läs alla instruktioner i denna manual före användning.
2. Använd inte apparaten på fuktiga eller varma ytor eller nära en värmekälla.
3. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner någon del av apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska. Ta ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
4. Slå ifrån strömmen genom att ta ut sladdens stickkontakt ur eluttaget. Slå inte ifrån strömmen genom att dra i sladden.
5. Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadad. Använd inte apparaten om det är något fel på den eller om den är skadad på något sätt. Ta den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Använd apparaten bara för den användning som den är avsedd för.
7. Varning: Vi har försett apparaten med en kort sladd för att minska risken för att ska bli tilltrasslad eller att någon ska snubbla. En förlängningssladd kan användas om dess markerade elektriska specifikationer är inte lägre än de elektriska specifikationerna för denna apparat. Sladdar ska inte hänga ned från arbets- eller köksbänk där man kan snubbla över dem eller oavsiktligt -särskilt barn - kan råka dra ur dem.
8. Placera inte på eller nära en gas- eller elspis eller uppvärmd ugn. Var oerhört försiktig om du måste flytta produkter som innehåller heta vätskor.
9. Vänta 20 sekunder mellan förseglingarna och låt apparaten svalna.
10. Ingen service får utföras av användaren
11. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte hålls under uppsikt eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
12. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används av eller nära barn så att de inte leker med den.

Enbart för hushållsbruk
SPARA DESSA ANVISNINGAR

Välkommen till FoodSaver® vakuumförseglingssystem

Grattis ...

Du kommer att få njuta av fördelarna med den fräschör som FoodSaver® ger. I åratal har FoodSaver® vakuumförseglingssystem hjälpt miljoner hushåll att hålla maten fräsch längre i kylskåp, frys och skafferi. FoodSaver® systemet är utformat för att avlägsna luften och hålla maten fräsch upp till fem gånger längre än vid vanliga förvaringsmetoder. Låt din FoodSaver® apparat stå framme på köksbänken, och du kommer snart att upptäcka hur behändig och mångsidig den är.

Lämna inte tillbaka denna produkt till inköpsstället.

Varför vakuumförpackning?

Maten förlorar näring och smak när den kommer i kontakt med luften, och detta orsakar även frysbränna och gör det möjligt för bakterier, mögel och jäst att växa. FoodSaver® vakuumförseglingssystem avlägsnar luften och bevarar smak och kvalitet. Med ett komplett sortiment av FoodSaver® produkter som påsar, burkar och tillbehör som ger dig ytterligare möjligheter, kan du nu njuta av fördelarna med en vetenskapligt bevisad metod för förvaring av livsmedel som håller maten fräsch upp till fem gånger längre.

FoodSaver® vakuumförseglingssystem sparar tid och pengar.

- **Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver® system, kan du köpa stora mängder livsmedel eller handla på extrapris och vakuumförpacka maten i önskade portionsstorlekar utan att slösa bort någon mat.
- **Spara mer tid.** Laga veckans mat i förväg genom att förbereda måltider och spara dem i FoodSaver® påsar.
- **Marinera på några minuter.** Vakuumförpackning öppnar upp porerna i livsmedel så du kan få en fantastisk marinerad smak på bara några minuter istället för flera timmar.
- **De blir enkelt att ha gäster.** Laga i ordning din signaturrätt och helgmaten i förväg så att du kan tillbringa mer tid med dina gäster.
- **Njut av säsongens livsmedel eller specialrätter.** Håll ömtåliga varor eller varor som du sällan använder fräscha längre.
- **Begränsade portioner vid bantning.** Vakuumförpacka portioner av lämplig storlek och anteckna antalet kalorier och/eller gram fett på påsen.
- **Skydda artiklar som inte är livsmedel.** Håll camping- och båtutrustning torra och organiserade för utflykter. Skydda polerat silver från att missfärgas genom minimerad luftexponering.

Funktionerna i din FoodSaver® Apparat

A. Kontrollanordningar och indikeringslampor
För att visa aktuell inställning, vakuumförseglingens förlopp samt för ökad kontroll.

B. Displayfönster som visar vakuumförloppet
Blått ljus visar vakuum- och förseglingsprocessens förlopp. Alla lampor slocknar när hela processen är klar.

C. Förseglingsknapp
Funktion för krossningsfri omedelbar försegling. Förhindrar att ömtåliga artiklar krossas.

D. Luckan
Öppnas för åtkomst till inbyggd rullhållare och skärare.

E. Vakuumkanal
För bara in påsen och låt FoodSaver® apparaten göra resten.

F. Infällbar tillbehörslang / Tillbehörsport
Tillbehörsslangen kan användas med alla FoodSaver® märkestillbehör.

Funktionerna i din FoodSaver® Apparat

G. Inbyggd rullhållare
För förvaring av FoodSaver® rullar till vakuumförsegling.

H. Rullens skärstång
Gör det enklare att själv välja storleken på påsarna.

I. Automatisk päs-avkännare
För in den öppna änden av påsen i vakuumkanalen och apparaten kommer att känna av påsen, ta tag i den, skapa vakuum, försegla och automatiskt att stänga av sig själv.

J. Frikopplingsknappar
För att öppna apparaten för rengöring.

K. Luckan
Öppnas för åtkomst till inbyggd rullhållare och skärare.

L. Nedre packning (limmad)

M. Extra bred förseglingsremsa med non-stickbeläggning
Ger extra säker, lufttät försegling som är dubbelt så bred.

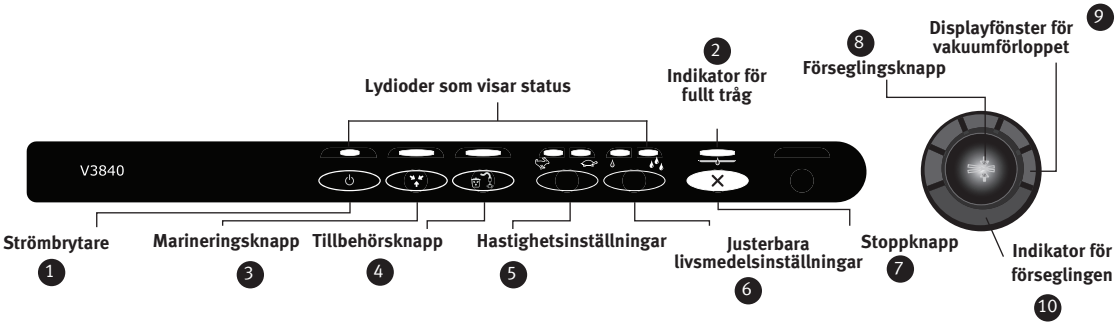
N. Droppskål
Fångar upp överflödiga vätskor och innehåller livsmedelssensorer som känner av vätska.

O. Övre päs-avkännartråg

P. Övre packning (limmad)

Q. Gummiprofil för försegling

Funktionerna i din FoodSaver® Apparat



1 STRÖMBRYTARE
Tryck på strömbrytaren för att komma igång. Lamporna för strömindikatorn, hastighetsindikatorn och livsmedelsindikatorn kommer att tändas. Efter vakuumförsegling, tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten. **Obs!** Efter 12 minuter kommer apparaten att stängas av automatiskt.

2 INDIKATORLAMPA FÖR FULL SKÅL
Under vakuumförseglingsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller livsmedelspartiklar oavsiktligt dras in i droppskålen (N). När överflödig vätska fyllt upp droppskålen kommer enheten att stängas av och 2 för full skål kommer att aktiveras. För att återgå till normal drift, avlägsna droppskålen, töm ur vätskan, diska i milt diskmedel eller placera i den övre korgen i diskmaskin. Torka och sätt tillbaka droppskålen i tråget. (Se skötsel och rengöring)

3 MARINERINGSKNAPP
En tio minuters förutbestämd sekvenskombination av vakuumpuls och uppehåll för att uppnå bästa möjliga smakinfusion i livsmedel på kortast möjliga tid. Se “Marinering med din FoodSaver® “ på sidan 10.

4 TILLBEHÖRSKNAPP
Tryck för att uppnå bästa vakuum för behållare och tillbehör. Tryck på burkvakuumknappens 4 för att sätta igång vakuumprocessen. Motorn kommer att vara igång tills vakuumförseglingsprocessen är klar.

5 HASTIGHETSINSTÄLLNINGSKNAPP
När ömtåliga artiklar ska vakuumförpackas, tryck på hastighetsinställningsknappens 5 så att lampan för den skonsamma hastighetsindikatorn tänds. För mer kontroll kan du trycka på förseglingsknappens 5 för att när som helst stoppa vakuumprocessen och påbörja den automatiska förseglingsprocessen. **Obs!** Apparaten återgår till normal hastighet när strömbrytarknappen trycks in eller när strömmen har avbrutits.

6 INSTÄLLBARA LIVSMEDELINSTÄLLNINGAR
För optimal vakuumförpackning och försegling av fuktiga eller saftiga livsmedel, tryck på 6 för justerbar livsmedelinställning tills fuktighetsindikatorn är tänd. Välj inställningen Torra livsmedel för livsmedel utan vätska. Livsmedelsindikatorn för fuktighet blinkar när sensorerna för livsmedelsförsegling automatiskt upptäcker fukt eller vätska i droppskålen (N). **Obs!** Apparaten återgår till torr inställning när strömbrytaren trycks in eller när strömmen har avbrutits, såvida inte vätska upptäcks i droppskålen. (Se Skötsel och rengöring i denna bruksanvisning).

7 STOPPKNAPP
Stoppar omedelbart den aktuella funktionen genom att öppna vakuumkanalen.

8 DISPLAYFÖNSTER SOM VISAR VAKUUMFÖRLOPPET
Visar vakuumnivåerna allteftersom påsen/burken töms på luft.

9 FÖRSEGLINGSKNAPP
Funktion för krossningsfri omedelbar försegling - ***Den här knappen har fyra användningar:***

1. Tryck för att omedelbart stoppa vakuumprocessen och börja försegla påsen. Detta förhindrar att ömtåliga artiklar som bröd, kakor och bakverk krossas .
2. Tryck för att skapa en försegling när du tillverkar påsar från en FoodSaver® rulle.
3. Tryck för att skapa en försegling på de flesta mylarpåsar (t.ex. en chipspåse) för att förvara livsmedel lufttätt förseglade.

10 INDIKATORLAMPA FÖR FÖRSEGLING
Fast rött ljus anger att förseglingsprocessen pågår. ***(Blinkande lampa indikerar fel)***

Hur man gör en påse från en FoodSaver® vakuumförseglingsrulle

Lyft upp skäraren

Fig. 1

Glidskärare

Fig. 2

1. Öppna apparatens lucka och placera rullen i rullförvaringsfacket (K). För bästa resultat, sätt in rullen med materialfliken nedåt. **Obs!** Påsar kan förseglas med öppen eller stängd lucka.
2. Lyft upp skärstången (H) och placera påsmaterialet under skärstången ***(Se fig.1)***.
3. Dra ut tillräckligt påsmaterial för att täcka artikeln som ska vakuumförpackas, plus ytterligare 10 centimeter. Sänk skärstången och drag påsskäraren (H) över skärstången ***(Se fig.2)***.
4. Tryck på förseglingsknappen(C). Den röda lampan för försegling tänds.
5. Med hjälp av två händer, för in den öppna delen av påsen i vakuumkanalen (E) tills kläm-motorn kör igång. Påsen måste vara placerad rakt in mellan pilarna.
6. När den röda förseglingslampans 10 stängs av är förseglingen klar. Du kan nu avlägsna påsen från vakuumkanalen (E).
7. Du har nu en förseglad ände.
8. Nu kan du göra en vakuumförpackning med din nya påse ***(se nedan)***.

Hur man gör en vakuumförpackning med FoodSaver® vakuumförseglingspåsar

För in påsen

Fig. 03

1. Börja med en FoodSaver® vakuumförseglingspåse (eller skapa en påse såsom beskrivs i “Hur man gör en påse från en rulle” ovan).
2. Placera artikeln i påsen, lämna minst 8 cm utrymme mellan påsens innehåll och slutet av påsen.
3. Med hjälp av två händer, för in den öppna delen av påsen, den krökta sidan nedåt, i vakuumkanalen (E) tills motorn kör igång. ***(se fig.3)***. Lampan för vakuumförloppet tänds.
4. Fortsätt att hålla påsen på plats tills vakuumpumpen startar. Du kan nu släppa påsen. **Obs!** För att förhindra att ömtåliga artiklar krossas kan du när som helst trycka på förseglingsknappen (C) för att påbörja den automatiska förseglingsprocessen.
5. Ta bort påsen när den röda förseglingslampans 10 släcks. Förvara i kylskåp eller frys ner vid behov. (Se avsnittet om säkerhetsanvisningar) **Obs!** Vänta i minst 20 sekunder mellan förseglingarna så apparaten hinner svalna ordentligt.

Riktlinjer för vakuumförpackning

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Vakuumförpackning förlänger hållbarheten på livsmedel genom att avlägsna större delen av luften från den förseglade behållaren, vilket minskar oxidationen som påverkar näringsvärdet, smaken och kvaliteten som helhet. Avlägsnandet av luft kan också förhindra växt av mikroorganismer, vilka kan orsaka problem under vissa förhållanden:

Mögel – Är lätt att identifiera genom sin luddiga karaktär. Mögel kan inte växa i en miljö med låg syrehalt, därför kan vakuumförpackning bromsa tillväxten av mögel.

Jäst - Leder till jäsning, som kan identifieras genom lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och en måttlig temperatur för att växa. Den klarar sig med eller utan luft. För att bromsa tillväxten av jäst krävs kylskåpsförvaring och nedfrysning stoppar tillväxten fullständigt.

Bakterier – Leder till i en obehaglig lukt, missfärgning och/eller mjuk eller slemmig konsistens. Under rätt förutsättningar kan anaeroba bakterier såsom Clostridium Botulinum (organismen som orsakar botulism) växa utan luft och går ibland inte att upptäcka genom lukt eller smak. Även om detta är oerhört mycket sällsynt kan det vara mycket farligt.

För att förvara livsmedel på ett säkert sätt är det viktigt att du gör det vid låga temperaturer. Tillväxten av mikroorganismer minskar avsevärt vid temperaturer på 4 ° C eller lägre. Frysning vid -17 ° C dödar inte mikroorganismerna, men hindrar dem från att växa. För långtidsförvaring, frys alltid lättförstörbara livsmedel som har vakuumförpackats, och förvara dem i kylskåp efter upptining.

Det är viktigt att tänka på att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och att den kan inte vända nedbrytning av livsmedel. Den kan bara sakta ner förändringar i kvaliteten. Det är svårt att förutsäga hur länge livsmedel kommer att hålla högsta kvalitet vad gäller smak, utseende eller konsistens eftersom detta beror på livsmedlets ålder och skick den dagen det vakuumförpackades.

VIKTIGT: Vakuumförpackning är INTE en ersättning för förvaring in kylskåp eller frysning. Alla ömtåliga livsmedel som kräver förvaring i kylskåp måste fortfarande kylas eller frysas efter vakuumförpackning.

Tips om tillagning av livsmedel och återuppvärmning

Upptining och återuppvärmning av vakuumförpackade livsmedel

Tina alltid livsmedel antingen i kylskåp eller i mikrovågsugn - Tina inte ömtåliga livsmedel i rumstemperatur.

När livsmedel återuppvärms i en mikrovågsugn i en FoodSaver ® påse måste hörnen på påsen alltid klippas bort innan den placeras på ett mikrovågssäkert fat. Men för att undvika heta fläckar, återuppvärm inte kött med ben eller feta livsmedel i mikrovågsugn inuti en FoodSaver ® påse. Du kan också värma upp livsmedel i FoodSaver ® påsar genom att placera dem i vatten och låta sjuda vid en temperatur lägre än 75 ° C.

Riktlinjer för förberedelse av kött och fisk:

För bästa resultat, frys kött och fisk i 1-2 timmar före vakuumförpackning i en FoodSaver® påse. Detta hjälper till att bevara saften och formen, och garanterar en bättre försegling. Om det inte är möjligt att frysa ner detta på förhand, placera en vikt pappershandduk mellan köttet eller fisken och högst upp i påsen, men under förseglingsområdet. Lämna pappershandduken i påsen så att den kan absorbera fukt och saft under vakuumförpackningsprocessen.

Obs! Nötkött kan se mörkare efter vakuumförpackning på grund av att syret avlägsnats. Detta är inte ett tecken på att köttet är förstört.

Riktlinjer för förberedelse av hårda ostar:

För att hålla ostar färska, vakuumförpacka dem efter varje användning. Se till att din FoodSaver® påse blir extra lång och lämna 2,5 cm påsmaterial för varje gång du planerar att öppna och försegla den utöver utrymmet på 8 cm som du normalt lämnar mellan innehåll och försegling. Klipp bara upp den förseglade kanten och ta ut osten. När du är klar att förpacka osten, lägg bara in den i påsen och försegla på nytt.

VIKTIGT: På grund av risken för anaeroba bakterier bör man aldrig vakuumförpacka mjuka ostar.

Riktlinjer för förberedelse av grönsaker:

Grönsaker behöver blancheras före vakuumförpackning. Denna process stoppar enzymernas aktivitet, som kan leda till förlust av smak, färg och konsistens. Blanchera grönsaker genom att placera dem i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är kokta, men fortfarande knapriga. Tiden för blanchering varierar från 1 till 2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3 till 4 minuter för sockerärtor, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter, och 7 till 11 minuter för majskolvar. Efter blanchering, sänk ner grönsakerna i kallt vatten för att stoppa kokningen. Torka slutligen grönsakerna på en handduk före vakuumförpackningen.

Obs! Alla grönsaker (inklusive broccoli, brysselkål, kål, blomkål, grönkål, rova) avger naturligt gaser under förvaring. Därför bör de enbart förvaras i frys efter blanchering.

Vid frysning av grönsaker, är det bäst att frysa dem i 1-2 timmar i förväg eller tills de är helt genomfrysta. Du kan frysa grönsaker i enskilda portioner genom att placera dem på en bakplåt och sprida ut dem så att de inte rör vid varandra. Detta hindrar dem från att frysa ihop till ett block. När de är frysta, ta bort dem från bakplåten och vakuumförpacka grönsakerna i en FoodSaver® påse. När de har vakuumförpackas, lägg dem i frysen igen.

VIKTIGT: På grund av risken för anaeroba bakterier bör färska champinjoner, lök, och vitlök aldrig vakuumförpackas .

Riktlinjer
för vakuumförpackning

Riktlinjer för förberedelse av bladgrönsaker:
För bästa resultat, använd en burk för förvaring av bladgrönsaker. Tvätta grönsakerna först och torka dem på handduk eller med en salladslunga. När de har torkat, lägg dem i en FoodSaver® Canisterburk och vakuumförpacka. Förvara i kylskåp.

Riktlinjer för förberedelse av frukt:
Vid frysning av mjuka frukter, är det bäst att frysa dem i 1-2 timmar i förväg eller tills de är helt genomfrysta. För att frysa frukt i individuella portioner, placera en bakplåt och sprid ut så att de fruktbitarna inte rör vid varandra. Detta hindrar frukten från att frysa ihop till ett block. När frukten är fryst, ta bort från bakplåten och vakuumförpacka den i en FoodSaver® påse.
När den har vakuumförpackats, lägg frukten i frysen igen. Du kan vakuumförpacka portioner för bakning eller i dina favoritkombinationer för att enkelt kunna göra i ordning fruktsallad året runt. Om du förvarar dem i kylskåp, rekommenderar vi att du använder en FoodSaver® Canisterburk eller behållare.

Riktlinjer för förberedelse av bakverk:
Vid vakuumförpackning av mjuka eller luftiga bakverk, rekommenderar vi att du använder en FoodSaver® Canisterburk eller behållare så att de behåller formen. Om du använder en påse, frys bakverken i 1-2 timmar först eller tills de är helt genomfrysta. Spar tid genom att göra i ordning kakdeg, pajskal, hela pajer, eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumförpacka för användning vid senare tillfälle.

Riktlinjer för förberedelse av kaffe och livsmedel i pulverform:

För att förhindra att livsmedelspartiklar dras in i vakuumpumpen, placera ett kaffefilter eller hushållspapper längst upp i påsen eller burken före vakuumförpackningen.
Du kan också placera livsmedlet i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver® påse.

Riktlinjer för förberedelse av vätskor:
Innan du vakuumförpackar vätskor som t.ex. soppbuljong, frys vätskorna i en gryta, brödform eller istärningsform tills de är hårda. Ta bor den frysta vätskan från formen som den frysts ned i och vakuumförpacka i en FoodSaver® påse. Du kan stapla dessa "frysta klossar" i frysen. När du ska använda en av dessa, klipp av hörnet på påsen och placera den i en skål i mikrovågsugnen eller släpp ned den i vatten och låt sjuda vid en temperatur som är lägre än 75 ° C.
För att vakuumförpacka vätskor på flaska utan kolsyra, kan du använda FoodSaver® Bottle Stopper, en flaskförslutare med den ursprungliga behållaren. Kom ihåg att lämna minst 2,5 cm utrymme mellan innehåll och flaskförslutaren. Du kan åter-försegla flaskor efter varje användning.

Riktlinjer för förberedelse av måltider som lagas i förväg, matrester och smörgåsar:
Du kan effektivt bevara din måltider som du lagar i förväg, matrester och smörgåsar i stapelbara, lättviktiga FoodSaver® behållare. Du kan använda dem i mikrovågsugn, diska dem i översta korgen i diskmaskinen och kommer med en egen tillsats. Dessa lätta behållare kommer att finnas tillhanda för att alltid följa med dig till kontoret eller skolan!

Riktlinjer för förberedelse för snacks:
Snacks håller sig fräscha längre när de vakuumförpackas. För bästa resultat, använd en FoodSaver® Canisterburk eller behållare för lättkrossade artiklar som kex.

Vakuumförpackning av saker som inte är livsmedel

FoodSaver® vakuumförseglingssystem skyddar även andra förnödenheter från oxidation, korrosion och fukt. Följ bara anvisningarna för vakuumförpackning av saker och använd FoodSaver® påsar, burkar, behållare och tillbehör. Vid vakuumförpackning av silver, linda in gafflar i något mjukt material, t.ex. en pappershandduk för att undvika att påsen punkteras. FoodSaver® påsar är idealiska för användning utomhus och att ta med på utflykter. Vid camping och vandring, så bevarar de dina tändstickor, kartor och mat torra och kompakta. För att ha färskvatten att dricka, fyll helt enkelt en FoodSaver® påse med is, försegla den och låt vid behov paketet med is smälta. När du ska segla eller åka båt, kan du vakuumförpacka din mat, film och ett torrt ombyte av kläder. Kom bara ihåg att ta med sax eller kniv för att öppna påsen. Förvara nödutrustning säkert och torrt genom att vakuumförpacka nödraketer, batterier, ficklampor, tändstickor, stearinljus och andra förnödenheter. Nödutrustningen håller sig torr och organiserad i ditt hem, bil eller båt.

Tips för framgångsrik vakuumförsegling

Allmänna tips

Tips för framgångsrik vakuumförsegling

1. Vakuumförsegling är INTE en ersättning för värmeprocessen vid konservering. Ömtåliga färskvaror måste fortfarande förvaras i kylskåp eller frysas.
2. För bästa resultat, använd FoodSaver® påsar, burkar, behållare och tillbehör.
3. Under vakuumförseglingsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller livsmedelspartiklar oavsiktligt dras in i droppskålen (O) och täppa till pumpen och skada apparaten.

För att förhindra detta, följ dessa tips:

   a. För fuktiga och saftiga livsmedel: Frys först och undvik att fylla påsarna för mycket. Du kan också placera en vikt pappershandduk högst upp inuti påsen men under förseglingsområdet, före vakuumförpackning.

   b. För soppor, såser och vätskor: Frys först och undvik att fylla påsarna för mycket. Eller använd en burk eller behållare och förvara i kylskåp.

   c. För pulver eller finkorniga livsmedel: Undvik att fylla påsarna för mycket eller använd en burk eller behållare. Du kan också placera ett kaffefilter eller en pappershandduk inuti påsen före vakuumförpackning.

   d. Töm droppskålen (N) efter varje användning.

4. För att undvika att påsen fylls för mycket lämna alltid minst 8 cm påsmaterial mellan påsens innehåll och slutet på påsen. Lämna sedan ytterligare minst 2,5 cm påsmaterial för varje gång du planerar att återanvända påsen.
5. Gör inte egna sidsömmar på en FoodSaver® märkespåse. Våra påsar tillverkas med en speciell sidsöm, som är förseglad hela vägen till den yttre kanten.
6. För att förhindra rynkor i förseglingen vid vakuumförsegling av skrymmande artiklar, släta ut och sträck påsen försiktigt medan du för in den i vakuumkanalen och håll kvar tills pumpen sätter igång.
7. Om du är osäker på om påsen har förseglats ordentligt, försegla den helt enkelt igen.
8. När du vakuumförseglar artiklar med vassa kanter (torr spaghetti, bestick, etc.), skydda påsen så att den inte "punkteras" genom att linda in dessa artiklar i något mjukt skyddande material, t.ex. en pappershandduk. Du kanske vill använda en burk istället för en påse.
9. Vid användning av tillbehör, kom ihåg att lämna 2,5 cm utrymme upptill på burken eller behållaren.
10. För bästa resultat, frys frukt och blanchera grönsaker före vakuumförsegling. Se riktlinjerna för vakuumförpackning för mer information.
11. Om apparaten inte fungerar, eller förseglingsknappen (C) blinkar för att signalera att något är fel:
    a. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till ett eluttag.
    b. Undersök strömkabeln för eventuella skador.
    c. Se om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
    d. Kontrollera att det övre tråget för avkänning av påsar (O) är korrekt installerat.
    e. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkanalen (E). (Se Så här vakuumförpackar man med FoodSaver® vakuumförseglingspåsar)
    f. Kontrollera att spärrknapparna (J) är ordentligt låsta.
    g. Kontrollera skumpackningen (L) runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningskanalen.
    h. Kontrollera övre packning (P) i närheten av det övre tråget för avkänning av påsar (O) för att vara säker den är fri från matspill.
    i. Vid överhettning, låt apparaten svalna i 20 minuter.
    j. För mer användningstips besök vår hemsida www.foodsavereurope.com.

Tips om hur man avlägsnar luft ur en påse

Undvik att rynkor bildas när du för in påsen i vakuumkanalen (E).
Rynkor i förseglingen kan orsaka läckage och låt luften komma tillbaka in i påsen. För att bli av med alla eventuella rynkor och samtidigt föra in påsen i vakuumkanalen (E), håll påsen med två händer och varsamt sträck påsen platt tills vakuumpumpen sätter igång. Om du ser några rynkor efter försegling, klipp helt enkelt upp påsen och vakuumförsegla på nytt.

Om motorn kör i mer än 30 sekunder utan att stanna, överväg följande:
Om du gör en vakuumförpackning med en påse, se till att påsen är ordentligt förseglad (Se "Hur man gör en påse från en rulle"). Kontrollera skumpackningen runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningskanalen.

Om du vakuumförseglar med ett tillbehör, kontrollera tillbehörets slanganslutningar för att se till anslutningarna är täta.

Tips för framgångsrik vakuumförsegling (fortsättning)

Tips om hur du förseglar en påse

När du gör en påse från en rulle:
Tryck på förseglingsknappen (C) innan du placerar påsmaterialet i vakuumkanalen (E). När påsen väl har satts in kommer förseglingsprocessen att inledas omgående.
Obs! Om du glömmer att trycka på förseglingsknappen (C) innan du sätter in en påse i vakuumkanalen (E), kommer vakuumpumpen att slås på. Detta är inte något problem, tryck bara på förseglingsknappen för att förhindra att pumpen körs kontinuerligt så kommer förseglingsprocessen att sätta igång.

Hur man förhindrar fukt eller vätska från att dras in i droppskålen (N) eller att från att fastna i förseglingen:
Du kan frysa fuktiga livsmedel såsom rått kött i 1-2 timmar innan vakuumförsegling eller placera en vikt pappershandduk mellan livsmedlet och slutet av påsen för absorbering av eventuella överskottsvätskor. Se till att du lämnar minst 8 cm mellan hushållspapper och slutet av påsen så att påsen kan förseglas ordentligt med pappershandduken inuti så att den inte hamnar mitt i förseglingsområdet.

Se till att apparaten har tid att svalna.
Vänta minst 20 sekunder mellan förseglingar. Vid mycket intensiv användning kommer apparaten att sluta fungera för att förhindra överhettning. Om den gör det, vänta i 20 minuter för att låta apparaten svalna.

Tips om vakuumförsegling med tillbehör

Hur man förbereder FoodSaver® tillbehören för vakuumförpackning

Tillbehören inbegriper FoodSaver vakuumförseglande burkar (Canisters) behållare (Containers) och flaskförslutare (Bottle Stoppers).

1. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Torka kanten på burken, behållaren eller flaskan för att se till att den är ren och torr.
3. Placera locket på burken eller behållaren, eller placera förslutaren i flaskan.
4. För tillbehör med en stor knopp på locket, vrid knoppen till inställningen Vakuum. Vakuumförpacka med hjälp av instruktionerna nedan. När vakuumprocessen är klar, vrid knoppen till läget Closedinnan du tar bort tillbehörsslangen.
5. För tillbehör utan en stor knopp på locket, vakuumförpacka enligt instruktionerna nedan.

Marinering med FoodSaver® tillbehör

Ditt FoodSaver® system för vakuumförsegling har en speciell snabbmarineringscykel (Quick Marinate) som tar ca tio minuter. Vakuum-motorn "håller" vakuumet i flera minuter och frigör sedan vakuumet och låter därmed maten "vila" i 30 sekunder. Denna process kommer sedan att upprepas två gånger till. Denna "pulserande" funktion av "vakuum och vila" möjliggör en snabbare marinering. När snabbmarineringscykeln är klar piper apparaten för att signalera att marineringen är klar. FoodSaver® Canisterburken för snabbmarinering är det perfekta FoodSaver® tillbehöret för marinering av livsmedel. Livsmedel marineras på några minuter när de är vakuumförseglade genom att vakuumprocessen öppnar porerna i livsmedlen och därmed absorberas marinaden snabbare.

Viktigt: Använd FoodSaver® Canisterburk för snabbmarinering med genomskinligt lock och den stora vita knoppen. Under en snabbmarineringscykel, se till knoppen på tillbehörslock är inställt på OPEN. Ställ inte in knoppen på Vacuum. Vakuuminställningen på knoppen gör det möjligt att använda burken för snabb marinering till förlängd vakuumförvaring.

1. Förbered tillräckligt av din favoritmarinad för att helt kunna täcka mat i en marineringsburk. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Se till att gummipackningen under locket samt under kanten på marineringsburken är fria från livsmedelsrester.
3. Se till att tillbehörsslangen har förts in ordentligt i öppningen på FoodSaver® snabbmarineringslock.
4. Se till att knoppen på tillbehörslocket är inställt på OPEN.
5. Se till att locket är ordentligt fäst till marineringsbasen.
6. Tryck marineringsknappen på kontrollpanelen.
7. FoodSaver® system för vakuumförsegling kommer nu att köra igång snabbmarineringscykeln. Marineringsindikatorn blinkar för att tala om att marineringsprocessen har börjat.
8. Under den inledande vakuumcykeln kommer marineringsindikatorn att tändas. Medan marinering pågår kommer displayfönster för vakuumförloppet att blinka när vakuumet hålls eller under vilocykeln.
9. För att bevara livsmedel på ett säkert sätt, efter avslutad marineringscykel, kommer apparaten att signalera med korta pip och därmed indikera att snabbmarineringscykeln är klar. Tryck på valfri knapp för att tysta signalen. Nu kan du laga i ordning eller kyla din marinerade mat.

www.lacantiniere.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Handledning om förvaring
Kött, ost, grönsaker, frukt

Livsmedel	Förvaras i	Rekommenderad FoodSaver® påse/tillbehör	FoodSaver® lagringstid	Normal lagringstid
Kött				
Nöt, gris, lamm	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	FoodSaver ® påse	1 år	4 månader
Fågel	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Fisk	Frys	FoodSaver ® påse	2 år	6 månader
Hårda ostar (Vakuumförpacka ej mjukost)				
Cheddar, Schweizerost	Kylskåp	FoodSaver ® påse, Canisterburk	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kylskåp	FoodSaver ® påse, Canisterburk	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker (Vakuumpacka ej färska champinjoner, lök och vitlök)				
Sparris	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Broccoli, blomkål	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Kål, brysselkål	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Groddar	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Majs (kolv eller kärnor)	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Gröna bönor	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar
Sallad, spenat	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Frukter				
Aprikoser, plommon	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Persikor, nektariner	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Mjukare bär				
Hallon, Björnbär	Kylskåp	FoodSaver® Canister	1 vecka	1-3 days
Jordgubbar	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	1 vecka	1-3 dagar
Hårdare bär				
Blåbär	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar

Bakverk, kaffe, snacks och vätskor

Livsmedel	Förvaras i	Rekommenderad FoodSaver® påse/tillbehör	FoodSaver® lagringstid	Normal lagringstid
Bakverk				
Bagels, bröd, bakverk	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Nötter				
Mandel, jordnötter	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	2 år	6 månader
Solrosfrön	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	2 år	6 månader
Kaffe				
Kaffebönor	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Kaffebönor	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1 år	3 månader
Malet kaffe	Frys	FoodSaver ® påse	2 år	6 månader
Malet kaffe	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	5-6 månader	1 månad
Tillagade vätskor				
Såser, soppor, grytor	Frys	FoodSaver ® påse	1-2 år	3-6 månader
Vätskor i flaska				
Oljor	Skafferi	FoodSaver ® flaskförslutare	1-1 år	5-6 månader
Torra livsmedel				
Bönor, gryn	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Pasta, ris	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Livsmedel i pulver				
Torr mjölk	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Torkad kokos	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Mjöl	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Socker, brunt socker	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Snacks				
Chips	Skafferi	FoodSaver ® Canisterburk	3-6 veckor	1-2 veckor
Småkakor, kex	Skafferi	FoodSaver ® Canisterburk	3-6 veckor	1-2 veckor

www.lacantiniere.com

www.foodsavereurope.com

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle

Skötsel och Rengöring

Rengöring av apparaten:

1. Tryck på on/off knappens “IKON” och koppla ur före rengöring.
2. Sätt inte ned apparaten i någon vätska.
3. Öppna luckan (D), och medan du håller apparaten med båda händerna, tryck in de två frikopplingsknapparna (J) med tummarna, rotera apparaten bort från dig, och låt apparaten vila på köksbänken.
4. Kontrollera den lägre packningen (L) runt droppskålen (N) och den övre packningen (P) som omger övre tråget för avkänning av påsar (O) för att se till att de är fria från matrester och att den nedre skumpackningen är ordentligt införd i packningskanalen.
5. Undvik att använda slipande medel eller material för att rengöra någon av apparatens delar. Sådant rengöringsmedel kan repa ytan och skada den svarta skumgummiplattorna.
6. Använd ett milt diskmedel och en varm, fuktig trasa för att torka bort matrester inuti eller runt de olika delarna.
7. Torka noga innan den används på nytt.
8. Om din apparat har en droppskål, töm den efter varje användning (se fig. 7). Tvätta i varmt tvålvatten eller sätt den i översta korgen i diskmaskinen.

Avlägsna för rengöring

Fig. 7

Sätt den på sin plats med ett ordentligt snäpp

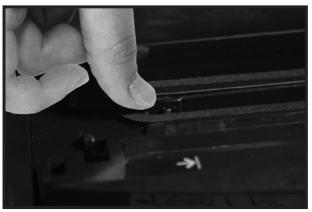


Fig. 8

Antibakteriell droppskål och övre tråg för avkänning av påsar

Töm droppskålen efter varje användning.***(Se fig. 7)***. Tvätta i varmt tvålvatten eller sätt den i översta korgen i diskmaskinen. Avkännaren av livsmedel i droppskålen (O) kommer inte att fungera korrekt om vätska tillåts stanna kvar i droppskålen.

Denna apparat har en 2 som talar om när droppskålen är full. När överflödig vätska fyller droppskålen kommer enheten att stängas av och lampan som indikerar full skål kommer att aktiveras. För att återgå till normal drift, öppna luckan för tillbehör (D), tryck på två spärrknappar (K), rotera apparaten bort från dig, och låt apparaten vila på bänken. Ta ut droppskålen, töm vätskan, rengör droppskålen och sätt in det. Vid byte av droppskål, ställ den högra änden av droppskålen på plats, tryck sedan med ett ordentligt snäpp vänster sida nedåt (Se figur. 8) . Apparaten kan användas utan droppskål, fast då kommer 6 för inställbara livsmedelsavkänningar inte att fungera.

Rengör det övre tråget för avkänning av påsar efter varje användning. Det övre tråget för avkänning av påsar (P) är avtagbart för rengöring och det tas bort genom att lyfta i flikarna på vardera sidan. Dra inte i de övre flaggorna för avkänning av påsar för att avlägsna det övre tråget för avkänning av påsar. Rengör det övre tråget för avkänning av påsar genom att diska det i varmt tvålvatten eller sätta det i övre korgen i diskmaskinen. Det övre tråget för avkänning av påsar MÅSTE sättas in för att apparaten ska kunna användas. Utan det övre tråget för avkänning av påsar kommer din FoodSaver ® apparat inte att känna av påsen när den sätts i vakuumkanalen (E). Efter rengöring, håll apparaten med två händer och rotera upprätt tills spärrarna låser.

FoodSaver® tillbehör

1. Tvätta alla FoodSaver® tillbehör i varmt vatten med ett milt diskmedel. Sänk inte ner locken i vatten.
2. Torka noga innan de används på nytt.
3. FoodSaver® Canisterburkars baser (men inte locken) tål att diskas i diskmaskin i den översta korgen. Locken på dessa burkar bör torkas av med en fuktig trasa.
4. FoodSaver® Canisterburkar och FoodSaver® behållare för lunch & matrester samt smörgås & snacks bör inte användas i frysen.
5. FoodSaver® Canisterburkar får inte användas i mikrovågsugn eller frys.
6. FoodSaver® lunch & matrester och smörgås & snacksbehållare får användas i mikrovågsugn och diskmaskin (bara översta korgen).

Felsökning

Ingenting händer när jag försöker göra en vakuumförpackning:

1. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till ett eluttag.
2. Undersök nätsladden för eventuella skador.
3. Se om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
4. Om din apparat har spärrar, se till att locket är stängt och spärren är i låst läge.
5. Se till att tillbehörsslangen inte är insatt i tillbehörsöppningen.
6. Kontrollera packningen runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningens kanal.
7. Vänta i 20 minuter så att apparaten svalnar och försök sedan använda den igen.

Obs! Apparaten stängs av automatiskt om den blir för varm.

För att apparaten inte ska överhettas:

Vänta i minst 20 sekunder på att apparaten svalnar innan du börjar vakuumförpacka annan artikel. Håll locket öppet före vakuumförpackning.

Det är fortfarande luft i påsen:

1. Se till att den öppna delen av påsen vilar helt inne i vakuumkanalen. Om kanten på påsen är utanför vakuumkanalen så kommer påsen inte att förseglas ordentligt.
2. Kontrollera att påsen inte har några läckor. För att se om påsen har en läcka, försegla påsen och fyll med luft, sänk ned den i vatten och tryck på den. Bubblor tyder på en läcka. Använd en ny påse om det kommer ut bubblor.
3. Om du använder en FoodSaver ® påse som du har gjort själv, kontrollera påsens försegling. En rynka längs påsen försegling kan orsaka läckage och göra att luft kommer in. Klipp upp påsen och försegla den på nytt.
4. Försök inte göra egna sidsömmar på en FoodSaver® påse. Dessa påsar tillverkas med en speciell sidsöm, som är förseglad hela vägen till den yttre kanten. Att göra egna sidsömmar kan orsaka läckage och göra att luft kommer in i påsen.
5. Se till att tillbehörsslangen inte är insatt i tillbehörsöppningen.
6. Kontrollera packningen runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningens kanal.

Det fullständiga FoodSaver® systemet

Få ut så mycket som möjligt av din FoodSaver® apparat med FoodSaver® påsar, burkar, och tillbehör som är lätta att använda.

FoodSaver® påsar och rullar

Utformningen av FoodSaver® påsar och rullar uppvisar speciella kanaler för en effektiv och fullständig borttagning av luft. Konstruktion med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, och förhindrar därmed frysbränna. FoodSaver® påsar och rullar kommer i många olika storlekar.

VIKTIGT: För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter lagring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har varit i mikrovågsugnen eller har sjudits.

FoodSaver® vakuumförpackningsbehållare

FoodSaver® behållarna är enkla att använda och perfekta för förpackning av ömtåliga artiklar som muffins och andra bakverk, vätskor och torra varor. Burkarna kommer i en mängd olika stilar och storlekar och kan användas på köksbänken, i kylskåpet eller i skafferiet.

Snabbmarineraren är ett utmärkt sätt att marinera mat på några minuter istället för timmar. Varje FoodSaver ® Canisterburk kan användas till marinering, men vi rekommenderar de kvadratiska eller rektangulära formerna eftersom mindre marinad behövs. Canisterburkarna får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Den stapelbara, lättviktiga enkla behållarna är ett bra alternativ för förvaring av måltider som lagas i förväg, matrester och snacks.

Obs! Låt varm mat svalna till rumstemperatur före vakuumförpackning. Annars kan innehållet bubbla upp ur burken.

FoodSaver® Bottle Stopper

Använd FoodSaver ® flaskförslutare Bottle Stoppers för att vakuumförsegla vin, icke-kolsyrade vätskor och oljor. Detta kommer att förlänga livslängden på vätskan och bevara smaken. Undvik att använda flaskförslutaren på plastflaskor.

Obs! Vakuumförsegla inte kolsyrade eller mousserande drycker eftersom dryckerna kommer att förlora bubblorna när gasen tas bort.

Hur man köper FoodSaver® påsar, rullar och tillbehör

FoodSaver® produkter finns hos de flesta stora återförsäljarna.

GARANTI

Behåll ditt inköpskvitto eftersom detta kommer att behövas vid en eventuell reklamation under garantitiden.

Denna apparat har 3 års garanti från och med inköpsdatum enligt detta dokument.

Under denna garantiperiod kan du om du mot förmodan skulle få problem med apparaten på grund av design- eller tillverkningsfel ta tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med kvitto och en kopia av denna garanti.

De rättigheter och förmåner som denna garanti ger dig gäller i tillägg till dina rättigheter enligt lag, som inte påverkas av denna garanti. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) har rätt att ändra på dessa villkor.

Holmes tar under garantitiden på sig att kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller eventuella delar hos apparaten som visar sig fungera felaktigt under förutsättning att:

- du omgående meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt, eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av person som inte är auktoriserad av Holmes.

Fel som inträffar genom olämplig användning, skada, missbruk, användning med fel spänningstal, naturkatastrofer, händelser som står utanför Holmes kontroll, reparation eller ändring av person som inte auktoriserats av Holmes eller genom att användningsinstruktionerna inte har följts, omfattas inte av denna garanti. Normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgning och repor omfattas inte av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti skall endast gälla den ursprungliga köparen och skall ej ges för kommersiellt bruk.

Om din apparat inkluderar en landsspecifik garanti eller garantitillägg, se villkoren i den garantin i stället för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Elektroniska produkter bör inte kastas bland hushållssoporna. Lämna in apparaten på återvinningscentral. Skicka ett e-postmeddelande till enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning samt WEEE-information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

- Refer to manual for precautions and use
- Consulta il manuale di istruzioni per l'utilizzo
- Veuillez vous référer à votre manuel pour toutes précautions et utilisations
- Consulte el manual de instrucciones para precauciones y uso
- Bitte die Gebrauchsanweisungen beachten
- Raadpleeg de handleiding voor de voorzorgsmaatregelen en gebruik
- Se manualen för försiktighetsåtgärder och användning.

Notes

FoodSaver

UK:
Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove, London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline: 0800 052 3615
For replacement bags and rolls please call: 0870 060 1855

FRANCE:
Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

DEUTSCHLAND:
Carrera Sales & Licensing GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel: 089 480195 – 0
Fax: 089 5480195 – 600

SWEDEN:
Electra Sweden AB c/o B Linderholm AB,
Box 730, 391 27 Kalmar, Sweden
Tel: 054 137660
Email: info@linderholms.se
info@linderholms.se

ITALIA:
MACOM s.r.l, Via G. da Procida, 10
20149 Milano, Italia
Tel: 02 33 10 76 56
Fax: 02 33 10 45 23
Email: info@macomsrl.it
www.macomsrl.it

ESPAÑA:
Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente 902 051 506

THE NETHERLANDS:
IT&M B.V.
Park Forum 1110, 5657 HK, Eindhoven
The Netherlands
Tel: 040 2901130
Fax: 040 2901131
E-mail: info@itmonline.nl
www.itmonline.nl

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions.Tutti i diritti riservati.
Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londra SW19 4DT, Regno Unito.

© 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Reino Unido.

© 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten.
Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden.
Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

©2011 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt.
Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in China - Stampato in Cina - Imprimé en Chine - Impreso en China
Gedruckt in China - Gedrukt in China - Tryckt i Kina

P.N. 153746
CBA-093011

www.lacantiniere.com

Ustensiles Art de la table Petits électroménager Pâtisserie Librairie

LA CANTINIÈRE
Articles de cuisine de qualité professionnelle